EDITION DU MIDI

65e Année. T. 129. Nos 4 — 25 Janvier 1948

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**
Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof. hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Enn. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 500 francs — Pays étrangers, 700 francs
Le Numéro : 15 francs. — Changement d'adresse : 15 francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

Au Service des Agriculteurs et Viticulteurs

MOTOCULTURE DU GARD

SOCIÉTÉ A RESPONSABILITÉ LIMITÉE

29, rue Vaissette, **NIMES** (Gard) — Téléph. 54-39

Concessionnaire pour le GARD - HÉRAULT - AUDE - PYRÉNÉES-ORIENTALE

FERGUSON

Nouveau modèle plus puissant à 4 vitesses
Relevage hydraulique, nouveaux perfectionnements,
transformable en tracteur vigneron
— Livrable avec de nombreux instruments —

MAISON SPÉCIALISÉE DANS LES REMORQUES AGRAIRES

UN MINERAI FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

du **SOUFRE** de **NARBONNE**

DOSAGE GARANTI : 20 pour cent de SOUFRE pratiquement
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
19, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

EMON VALENCE D'AGEN (T.-&-G.)

PÉPINIÉRISTE-HYBRIDEUR

SPÉCIALISTE DES TERRAINS DIFFICILES

LES MEILLEURS PORTE-GREFFES A EMPLOYER
333, 99, 57, 110, 161-49, 196-17, 44-53, 8-1, 4010

LES MEILLEURS HYBRIDES
7053, 12309, 12375, 18315, 18263,
15062, 23657, etc...

— CATALOGUE GRATUIT —

VICTORIN CHAVE & Fils

PÉPINIÉRISTES, GROS ET DÉTAIL

1ER CHOIX - GREFFES - RACINES
BOUTURES - PÉPINIÈRES

CARPENTRAS (VAUCLUSE)

— REPRÉSENTANTS DEMANDÉS —

1 PORC GRATIS vivant sevré franco castré
4 pour 6 00 fr. et 8 pour 9350 fr. franco.
300 porcs et moutons **A VENDRE** depuis 800 fr.
Venir choisir. Tarif gratis. Ecr. : Porcherie DENAC, ASSIER (Lot).

Puis expédier griffes d'asperges (grosses et hâtives d'Argenteuil)
1 an, 300 frs le cent - 2 ans, 400 francs le cent (Remise pour grosse quantité)

Bons racinés: SEIBEL 4986, 5061, 7053, 8357, 8365, 8616, 10.878, 13.053, 14.424, BERTILLE 4825, 5563, JOANÈS-SEYVE 12.428, 13.756, 12.448, 16.104, SEYVE-VILLARD 18.315, 18.402, CHAMBANDIÈRE 442, BACO n° 1 à **800 frs** le cent. SEYVE-VILLARD 5.276, 18.283, SEIBEL 10.173, 11.803, 14.596, 14.117, etc..., à **1000 frs** le cent.

BOUTURES BRUTES TOUTES LONGUEURS DE TOUS CES NUMÉROS ⁘ PRIX MODÉRÉS

BRISSET MAXENCE, à Soings (Loir-et-Cher)

DÉTRUISEZ LE CHIENDENT DANS VOS VIGNES

En utilisant le Desherbant agricole MINORGA

EN AUTOMNE

DEMANDEZ LA NOTICE SPÉCIALE A

MINORGA

26, Rue de la République — **MARSEILLE** — ou à ses Agents régionaux

S. A. DES MATIÈRES COLORANTES & PRODUITS CHIMIQUES DE St-DENIS
69, rue de Miromesnil. — PARIS (8e)

PRODUITS ORGANIQUES DE SYNTHÈSE ANTIPARASITAIRES

pour

VERGERS — VIGNOBLES
POTAGERS — CÉRÉALES

PETITE ET GRANDE CULTURE

Plants de Vignes

Prix de gros à partir de 500 plants

Pépinières Henri CARICHON

MONTEUX (VAUCLUSE) - TÉL. N° 1

CONTROLE SANITAIRE VAUCLUSE 650 P

CULTURE DE VIGNES AMÉRICAINES & FRANCO-AMÉRICAINES

RACINÉS — BOUTURES GREFFABLES ET POUR PÉPINIÈRES — GREFFÉS-SOUDÉS

SPÉCIALITÉ DE BERLANDIÉRIS

COUDERC 161-49 - TÉLÉKI 5 BB ET 8 B - 34 EM - 99 RICTER, ETC.

Pépinières PALIÈRE

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT, A VOGUÉ (ARDÈCHE) - TÉLÉPH. N° 4

Visites des plantations de Juillet à Novembre

ETS SERRADO - ST-THIBERY (HÉRAULT)

S.A.R.L. 1.800.000 fr.

FONDÉS EN 1825

FOULOIRS-POMPES

L'INCOMPARABLE

BREVETÉ S.G.D.G. FRANCE ET ÉTRANGER

Depuis la Petite à la Grande Propriété

MATÉRIEL VINICOLE MODERNE

AGENDA AGRICOLE et VITICOLE

VERMOREL 1948

Elégant volume de 400 pages, belle reliure et calendrier pour notes. C'est une véritable encyclopédie agricole donnant les meilleures formules et les plus étudiées pour

Obtenir de meilleurs rendements en céréales ;

Lutter contre les parasites de la vigne et des arbres fruitiers ;

Récolter du bon vin — Produire de beaux et bons fruits.

Il contient également tous renseignements utiles concernant :

Le nouveau Statut du fermage — Les lois rurales — Postes — Chemins de fer — Génie rural — Lois fiscales, etc...

Ouvrage remarquable par la variété et l'abondance de sa documentation, il est l'auxiliaire précieux des agriculteurs, viticulteurs, arboriculteurs, et évite de nombreuses recherches longues et difficiles.

Prix : **70 fr.** — Franco : **90 fr.** — Homologation n° 15.435 du 6/3/46.

En vente à la librairie du *Progrès agricole et viticole,* à Villefranche (Rhône) (C. C. P. n° 1045-27 Lyon) et à Montpellier, 1 *bis,* rue de Verdun (C. C. P. n° 786 Montpellier).

MACCLESFIELD S.A.R.L. LA CORNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Agents généraux : GARRIGUES & CHALLOU, Bordeaux

PORCS 8 pour 9950 francs

Ne vous laissez plus tromper

Porcherie HERBERT, Objat (Corrèze)

"FUMEZ VOS VIGNES"

Malgré la hausse des transports

Grâce à des Ristournes spéciales

LES GADOUES

continuent à rester la

FUMURE

la plus économique

et la plus riche en ***HUMUS***

Entreprise G. DOBROUCHKESS

16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

Même par grand vent..

SOUFREZ EN SULFATANT

AVEC LE

SOUFRE NIX

MOUILLABLE ET MOUILLANT

LA LITTORALE • BÉZIERS

63me Année — N° 4 25 Janvier 1948

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Qualité, cépage, sol, etc. 41
P. Françoi et J. Mauro. — Recherches raisonnées sur les différences de sorties observées en Champagne en 1947 suivant les systèmes de taille. . . 44
L. Durand-Gasselin. — A propos de l'utilisation des hormones de désherbant dans les vignes. 56
N. — Contrat type de bail à ferme. — Contrat type de colonat partiaire. (Encartage). 5-8
R. Roussel. — Les criquets migrateurs. 58
Pierre Larue. — 1947-1948. La situation vue de l'Yonne. 61
Questions diverses. — Rôle de la potasse en agriculture. 64
Chronique juridique. — Exploitants agricoles soumis au prélèvement exceptionnel. 66
Partie officielle. — Taux des primes à la reconstitution des oliveraies (1947). 70
Informations. — Assemblée générale de l'Union régionale des Coopératives agricoles du Midi. (Page 8 de l'encartage des baux à ferme). . . 8
Rectificatif. — *Idem*. 8
Bulletin commercial. — S. N. C. F.

CHRONIQUE

Qualité, Cépage, Sol, etc.

La qualité d'un vin est évidemment le résultat de l'action d'un assez grand nombre de facteurs : cépage, sol, climat, pratiques culturales, pratiques œnologiques.

C'est la qualité à obtenir qui, beaucoup plus nettement que les autres éléments de l'équilibre végétatif de la plante (rendement, vigueur), détermine dans le vignoble le choix du cépage, celui du sol, le mode d'établissement du vignoble (porte-greffe, disposition des plantations) et le mode de conduite (taille, palissage, labours, fumures, etc...).

Le déterminisme de la qualité est donc un problème complexe ; il n'a jamais cessé d'être travaillé par les vignerons qui ont su dégager empiriquement les règles selon lesquelles il est possible d'agir sur la qualité des produits. Ces règles, qu'un empirisme séculaire avait établies, ont reçu, depuis une centaine d'années, des justifications rationnelles qui permettent aujourd'hui de dominer l'ensemble de la question ; sans qu'il y ait naturellement lieu de croire à la pérennité de toutes les explications et de toutes les interprétations, il est cependant probable que la plupart des idées actuelles ne sont pas susceptibles d'être profondément modifiées par de nouvelles expériences.

Mais s'il ne peut sans doute exister qu'une vérité technique, les intérêts en cause, et il n'en manque certes pas, ont chacun leur vérité à proposer et à défendre. C'est ce qui me conduit à revenir à ce sujet, un des thèmes les plus classiques de la viticulture.

Les vieux pays viticoles ont longtemps joui du privilège inestimable de fournir aux hommes du reste du monde une boisson supérieure à toutes les autres par les satisfactions qu'elle procure ; que ces pays correspondent presque au monde romain parvenu à sa plus grande extension a plus de valeur qu'une simple coïncidence, mais ce n'est pas là mon sujet.

Les privilèges ne durent pas ; il s'est créé par le monde des vignobles nouveaux, dans l'hémisphère nord (Californie) comme dans l'hémisphère sud (Afrique Australe, Amérique du Sud, Australie) où la vigne du vieux monde (*Vitis vinifera* L.) n'existait pas à l'état spontané.

Ces nouveaux vignobles, créés avec les cépages de l'Europe et de l'Asie, ont cherché et souvent réussi à conquérir des marchés autrefois réservés aux vins du vieux monde. Pareille conquête ne dépend pas uniquement de la qualité des produits offerts aux consommateurs, mais il n'est pas douteux qu'elle en dépend partiellement.

C'est de là qu'est née une querelle ou plutôt une opposition entre deux points de vue ; et il n'est pas inutile de préciser les thèses opposées.

Les vignerons de l'Europe, de l'Asie et du nord de l'Afrique restent attachés au principe selon lequel la qualité du vin dépend de son origine et par conséquent du *milieu* dans lequel il a été obtenu. C'est sur un principe différent que se fonde la thèse des pays neufs : le *cépage* est l'essence même de la qualité. Des thèses d'une opposition si marquée ne peuvent être dictées que par des intérêts opposés.

Pour les pays viticoles qui cultivent la vigne depuis des temps très reculés et dont les produits jouissent d'une renommée mondiale, il s'agit de persuader l'acheteur que ces produits sont inimitables et que leur qualité ne peut être reproduite nulle part en dehors du milieu naturel qui les voit naître ; pour les nouveaux venus, au contraire, il faut démontrer que le milieu n'est rien alors que le cépage est tout : c'est que le sol et le climat de nos crus restent, heureusement, attachés indéfiniment au vieux continent, alors que les cépages, eux, sont mobiles. L'extension de la culture du Cabernet, du Pinot, du Semillon, du Riesling et de quelques autres n'a pas eu d'autres motifs que le désir, très vif parmi les émigrants, de reproduire dans des sites nouveaux les vins de leur pays d'origine.

Au reste, la querelle est ancienne qui, dans le déterminisme de la qualité, oppose les tenants d'une action primordiale du sol à ceux qui pensent que ce déterminisme tient d'abord au cépage ; dans notre pays on trouve les uns et les autres qui agissent pour les mêmes motifs et en vertu des mêmes intérêts qui pèsent sur les marchés internationaux. Cependant, la vérité est une et un même fait ne saurait recevoir deux explications opposées. La difficulté est de saisir cette vérité.

*
**

Le cépage définit le type de vin ; on reconnaît, où qu'il soit produit, un vin de Cabernet, un vin de Sauvignon, un vin de Pinot, un vin de Savagnin, un vin de Chenin, un vin de Baco 1 ; et cela parce que le vin d'un cépage donné a une saveur et une odeur particulières. Le changement de milieu ne peut faire qu'un vin de Cabernet ressemble à

un vin de Pinot ; et le fait de cultiver dans le même milieu un Pinot et un Cabernet n'a jamais donné, ne donne pas et ne donnera jamais, deux vins identiques.

Et si le Bourgogne est produit avec du Pinot, il ne peut être obtenu avec un autre cépage ; il cesse alors d'être du Bourgogne ; il n'est que d'essayer de faire un Chambertin avec d'autres cépages... (Il est vrai qu'on nous dit, et l'on trouve pour cela solennelles enceintes, qu'un hybride, le Ravat 6, donne du Meursault).

Encore faut-il définir ce qu'il faut entendre par *type* de vin ; il s'agit, en somme, de vins qui ont, à l'intensité et à la finesse près, la même odeur et la même saveur ; il ne s'agit même pas toujours de la couleur, car on peut reconnaître un Pinot noir vinifié en blanc. Mais il n'est pas contestable que, selon le climat, le sol et les pratiques culturales, la qualité du vin d'un cépage donné peut varier d'une façon considérable.

La *qualité dans le type* dépend donc du milieu ; il faut, probablement, déterminer alors plus précisément ce qu'il convient d'entendre par « qualité ».

Le degré alcoolique est l'élément essentiel : beaucoup des autres constituants du vin d'un même cépage varient avec le degré alcoolique ; c'est une donnée facile à saisir et à manier et c'est aussi la seule sur laquelle l'expérimentation ait la possibilité de s'appuyer.

On peut comprendre comment le sol, les climat et les pratiques culturales diverses modifient le degré alcoolique du vin d'un cépage donné ; dans les sols pauvres, sur les sujets faibles, etc..., bref lorsque les vignes sont peu puissantes, le degré alcoolique est élevé. Rien ne s'oppose donc à l'existence d'une foule de situations également favorables à l'obtention de vins de Pinot d'un degré alcoolique donné. Je crois que si ce problème était posé à des techniciens qualifiés il pourrait être assez facilement résolu.

Mais, d'autres éléments de la qualité (saveur, bouquet, finesse, etc...), qui ne peuvent être mesurés, échappent jusqu'ici à toute relation avec les données agrologiques, climatiques ou viticoles. Des tentatives limitées d'interprétation ont été faites, mais personne n'a pu établir une théorie valable ; les spécialistes des questions d'agrologie ont naturellement attaqué ce problème, mais aucun d'eux n'a pu faire autre chose que des constatations fragiles, souvent très subtiles, et que nulle explication ne vient justifier.

Je me garderai bien de nier une telle action du milieu sous le prétexte que je me trouve dans l'incapacité de l'interpréter correctement, mais j'avoue considérer avec réserve les faits contradictoires que l'on a signalés sur le rôle des sols calcaires ou non calcaires, sur le Kimméridgien, etc...

Mais la qualité dépend encore des pratiques œnologiques, et pour beaucoup. Dans les régions traditionnellement viticoles de notre pays on sait, de père en fils, faire le vin et le soigner ; on sait attendre son développement et son épanouissement ; on sait ouiller, soutirer, coller et mettre en bouteilles. Dans les pays neufs, tout le savoir des techniciens et toute la puissance de la vulgarisation n'ont pas encore remplacé la force des traditions dans lesquelles résident les connaissances des maîtres de chai. C'est peut-être là un des plus puissants motifs de la

supériorité des vins de crus français sur les vins « domestiques » produits dans le monde.

Et, bien que nos cépages les meilleurs se soient envolés depuis longtemps, bien qu'ils puissent produire sous d'autres cieux des vins aussi alcooliques que dans leurs régions d'origine, il s'écoulera encore bien des lustres avant que nos grands vins puissent être, non pas imités, mais reproduits. Et, après tout, n'est-il pas juste qu'on ne puisse emporter avec soi la substance même de la patrie que l'on abandonne ?

Il faut sans doute conserver le sentiment que la force de notre patrimoine viticole, condition première de sa résistance aux assauts qui, à l'intérieur de nos frontières comme à l'extérieur, ne manqueront pas de l'assaillir, réside surtout dans les traditions vigneronnes. Le jour où elles disparaîtront, nous aurons perdu notre place privilégiée sur le marché international des grands vins et nous aurons perdu aussi beaucoup d'autres choses inestimables.

Et dès lors le rôle des techniciens en viticulture et en œnologie n'est point de se poser en destructeurs des pratiques traditionnelles ; il leur appartient, au contraire, de les conserver jalousement et de chercher les explications qui les justifient. Comme la nature en biologie, l'empirisme a tout tenté pour ne retenir que ce qui était valable ; il est bien difficile de faire aussi bien et, à plus forte raison, de faire mieux.

J. Branas.

RECHERCHES RAISONNÉES
SUR LES
DIFFÉRENCES DE SORTIES OBSERVÉES EN CHAMPAGNE EN 1947 SUIVANT LES SYSTÈMES DE TAILLE

Chaque année, en Champagne comme ailleurs dans toute autre région viticole, après la première phase de vie active de la vigne caractérisée par le débourrement, les vignerons attendent, avec une certaine impatience bien naturelle, le moment où les bourgeons ont un développement et un épanouissement suffisants permettant de juger de l'importance de la sortie qui conditionne les pronostics de la récolte possible (espérances de production ou récolte en puissance).

Dans les régions, comme la Champagne, où plusieurs systèmes de taille sont utilisés dans la plupart des crus parfois côte à côte, les vignerons peuvent ainsi comparer chaque année l'importance relative de la sortie sur chacun d'eux. Suivant un certain nombre de facteurs, on constate que tantôt un système l'emporte sur les autres et vice-versa. Jusqu'à présent, tout au moins à notre connaissance, on s'est borné à observer et à enregistrer de tels faits sans avoir tenté d'en rechercher les raisons ou les facteurs déterminants.

Les différences très sensibles observées au printemps dernier d'un système à l'autre et généralisées dans toutes les régions nous ont

naturellement conduits à essayer d'en dégager les raisons possibles.

La méthode générale d'investigation adoptée pour ce travail procède par induction ; elle nous interdit logiquement d'admettre comme vérités les conclusions de cette étude. Il ne s'agit donc que d'hypothèses, qui doivent subir des contre-épreuves expérimentales pour la réalisation desquelles nous ne sommes pas outillés ; aussi, nos observations et nos explications pourront-elles servir de bases à quiconque voudra s'y intéresser ; d'autre part, elles permettront, pensons-nous, aux vignerons de continuer leurs observations et, si semblables phénomènes se reproduisent dans les années à venir, de confirmer ou d'infirmer nos idées.

Tous les vignerons champenois, comme les membres de la Commission technique de l'A. V. C. et nous-mêmes, ont constaté en avril 1947 que la sortie des raisins était moyenne et irrégulière en général, mais que les différences étaient importantes d'un système de taille à l'autre : faible sur les vignes taillées en *cordon de Royat*, moyenne dans celles conduites en *Chablis* (taille de Semur) et relativement assez bonne pour le *Guyot simple* et bonne pour le *Guyot double*.

Ces différences ne peuvent être imputées à une question de cépages, d'âge, d'aoûtement, de vigueur, d'accidents de gelées d'hiver, etc..., car nous avons, à maintes reprises et en divers lieux, vérifié, toutes les fois que cela nous a été possible, que dans des conditions à peu près identiques, lorsque les divers systèmes de taille voisinaient, les observations qui nous intéressent se vérifiaient toujours dans le même ordre. Ainsi, il fallait forcément orienter la recherche des raisons dans une autre voie. Les explications que nous en donnons après un travail d'induction sont déduites des bases que nous connaissons actuellement :

1° Sur l'époque de formation des yeux et des grappes primordiales que les bourgeons renferment.

2° De l'action du froid (qui reste à vérifier expérimentalement) sur la naissance des grappes (sortie en puissance) au moment de la formation des yeux.

3° De la formation progressive des yeux dans le temps de l'accroissement des jeunes pampres (rameaux).

Tout cela nous a conduit à examiner, en les analysant, les conditions climatiques de 1946 qui ont présidé à la formation des yeux.

En Champagne, nous avons constaté que le moment de formation des premiers yeux situés à l'aisselle des feuilles normales de la base des rameaux correspond sensiblement au début de la floraison et se poursuit progressivement ensuite en fonction de l'accroissement de la végétation.

Ceci étant précisé, examinons quelles ont été les conditions météorologiques (températures, pluviométrie et insolation) pendant toute la durée de la phase de formation des bourgeons, soit du début de la floraison à la véraison.

Le tableau I ci-après mentionne les conditions enregistrées au poste météorologique de la Station du Fort-Chabrol, à Epernay.

TABLEAU I

Caractéristiques météorologiques enregistrées au Fort-Chabrol, à Epernay, en 1946, du début de la floraison (premières fleurs observées) au début de la véraison (premiers grains d'« abled »).

Dates et périodes physiologiques	Températures à 2 m. sous abri			Pluviométrie	Insolation
	Minima (A)	Maxima (B)	Moyenne A+B/2	quantité d'eau en m m	en heures et dixièmes
24 Mai 1946 (1res fleurs début floraison	11°	15°	13°	traces	0h
25 —	12.8	21.5	17.1	6.75	1 3
26 —	13.8	17 3	15.55	0.50	1 6
27 —	11 »	17.7	14 35	traces	6 2
28 —	9 »	22.2	15.6	1 75	10 9
29 —	12.7	18.8	15 75	traces	4 4
30 —	10 9	21 »	15.95	1.75	13 1
31 —	12.9	16 9	14.9	1 »	1 7
1er Juin 1946	9.8	15 9	12.85	0 75	1 7
2 —	10.9	16.8	13 85	2 5	4 9
3 —	8 9	18 »	13 45	2 5	9 1
4 —	8.1	18.2	13 15	traces	6 »
5 —	11.8	22 6	17 2	0 5	12 3
6 —	15.6	21.1	18.35	traces	8 1
7 —	14 1	23.2	18.65	0.25	9 5
8 —	17.8	26 1	21.95	1.5	11 8
9 —	13.6	21.1	17.35	»	7 5
10 —	11.2	20.3	15.75	2 »	6 8
11 —	9 6	17 »	13.3	»	8 2
12 —	6.9	18 »	12.45	5 »	7 6
13 —	11 »	18.2	14 6	0 5	5 2
14 —	9.2	18.1	13.65	0.25	9 »
15 —	10 »	19 1	14.55	2 »	1 7
16 —	12.2	19.1	15.65	1.5	9 9
17 —	13 »	18.8	15 9	2 5	12 3
18 —	10.2	18.9	14.55	traces	7 4
19 —	9 1	17.1	13.1	7 75	4 3
20 —	8.1	17.8	12.95	0.5	8 3
21 —	9 2	18.9	14.05	»	11 3
22 —	10.8	18.8	14 8	»	10 7
23 —	10.1	18.7	14.4	6 »	1 6
24 —	10 »	16 »	13 »	1 25	0
25 —	14 »	22.1	18.05	5 75	7 6
26 —	12.2	19.9	16.05	6 25	4 3
27 —	10.9	20.1	15.5	traces	14 »
28 —	10.8	22.7	16.75	»	10 4
29 —	12.2	23.3	17.75	»	13 7
30 —	12 »	25.9	18.95	»	13 4

Pleine fleur

Dates et périodes physiologiques	Températures à 2 m. sous abri			Pluviométrie	Insolation
	Minima (A)	Maxima (B)	Moyenne A+B/2	quantité d'eau en m/m	en heures et dixièmes
1er Juillet 1946	15 »	27.8	21 4	»	14 1
2 —	16.9	30 9	23.9	»	12 6
3 —	20.4	32.1	26.25	»	13 3
4 —	16.1	30.2	23.15	14.5	12 6
5 —	14 »	19.1	16.55	»	1 6
6 —	11 »	20.5	15.75	»	9 6
7 —	11 8	20.4	16.1	1.75	8 5
8 — Fin floraison	12 »	20.1	16 05	»	12 4
9 —	12.1	23 8	17.95	»	13 6
10 —	12 8	26 7	19.75	»	13 8
11 —	15.6	26 9	21,25	»	13 7
12 —	12 9	27.1	20 »	»	13 »
13 —	12.8	28.1	25.45	0.75	9 »
14 —	12.2	22.1	17.15	2 5	3 4
15 —	10 1	19.8	14.95	4.5	8 2
16 —	12.6	18.7	15 65	3.25	0 2
17 —	13 9	21.2	17.55	traces	5 8
18 —	13 8	21.4	17 6	0.5	4 3
19 —	12 »	22 »	16.5	traces	4 4
20 —	13 »	20 4	16 7	0 5	2 5
21 —	10 8	20.8	15.8	»	16 8
22 —	12 8	19 6	16 2	0.25	0 5
23 —	17 »	25,8	21.4	»	3 »
24 —	15.8	31 6	23.7	»	11 5
25 —	16 1	26 9	21.5	»	8 9
26 —	15 6	33 6	24.6	traces	13 1
27 —	16 5	24 9	20.7	»	11 2
28 —	15 »	22.2	18 6	0.75	8 6
29 —	11 »	22.1	16.55	0 5	0 7
30 —	13 »	23 5	18 25	traces	4 7
31 —	15 »	23 1	19.05	traces	7 4
1er Août 1946	10 9	23 1	17 »	traces	5 5
2 —	9 »	26 »	17 5	»	11 6
3 —	15 5	26.9	21.2	»	8 6
4 — 1ers grains d'abled "	14 4	32.1	23.25	»	13 2

Le Tableau II indique l'allure de l'accroissement de la végétation pendant cette période enregistrée par l'un de nos observateurs à Chigny-les-Roses :

Nous adressons nos très vifs remerciements à la Maison Moët et Chandon, qui a bien voulu nous permettre de reproduire ici les caractéristiques météorologiques enregistrées à la Station du Fort-Chabrol.

TABLEAU II

Caractéristiques moyennes de l'évolution de la végétation des pousses palissées d'une souche non rognée en 1946 à Chigny-les-Roses (Marne).

Dates des observations et périodes physiologiques	Longueur moyenne en cm des pousses-palissées d'une souche non rognée	Nombre moyen de feuilles sur une pousse	Allongement moyen journalier en cm.
24 Mai 1946 (1res fleurs, *début floraison*)	51.4	8	1 2
31 Mai 1946	66.8	12	2.2
3 Juin 1946	71 7	13	1 6
7 —	83	14	2 8
10 —	96.3	16	4 5
14 —	103 9	17	4 5
17 —	109 3	18	1 8
21 — *Pleine floraison*	»	»	»
24 —	122.1	19	1 9
28 —	134.2	20	3
1er Juillet 1946	147.7	21	4.5
5 —	169.1	23	5 3
8 — *Fin floraison*	174.4	25	1.7
12 —	187 5	27	3 2
15 —	199.1	28	3 8
19 —	207	29	1 9
22 —	213 5	30	2 2
26 —	226.4	33	3 2
29 —	234.5	34	2 7
2 Août 1946	241 8	35	1.8
4 — (1ers grains d'«abled» = *début Véraison*)	250	36	2 8

Le Tableau III condense, par groupe de quatre nouvelles feuilles formées à partir du début de la floraison, la moyenne des conditions climatiques qui se sont produites :

Ces tableaux, et notamment le tableau III, nous permettent de constater qu'en 1946 la période de la floraison en Champagne a été très laborieuse et qu'elle s'est déroulée dans des conditions déplorables qui ont, du reste, provoqué des accidents de coulure et de millerandage très accusés. Tout cela s'est du reste traduit sur l'ensemble de la production par une perte moyenne de récolte estimée au moins égale à 50 pour 100 sur l'ensemble de la Champagne viticole délimitée.

TABLEAU III

Caractéristiques météorologiques moyennes par période correspondant à la naissance de quatre nouvelles feuilles entre le début de la floraison et le début de la véraison en 1946.

Périodes (du début floraison au début de la veraison)	Nombre de jours correspondants	Formation de 4 nouvelles feuilles	Températures moyennes à 2 m. sous abri pendant les périodes considérées			Pluviométrie enregistrée pendant les périodes considérées		Insolation moyenne en heures et dixièmes pendant les périodes
			Minima	Maxima	Moyenne	Hauteur d'eau en m.m	Nombre de jours de pluie	
		centimètres						
Du 24 Mai au 31 Mai 1946	8	8 à 12.7	11°75	18°80	15°25	11 75	8	4.9
Du 1er Juin au 10 Juin	10	12 à 16.7	12.20	20.33	16 25	10	9	7.8
Du 11 Juin au 28 Juin 1946	18	16 à 20.7	**10.40**	**18.85**	**14.60**	**39 25**	**14**	**7 4**
Du 29 Juin au 6 Juillet	8	20 à 24	14 70	26.20	20.45	14.5	1	10.5
Du 7 Juillet au 15 Juillet 1946	9	24 à 28	12 50	23.90	18 20	9.5	5	10.6
Du 16 Juillet au 25 Juillet 1946	10	28 à 32	13 75	22.85	18 25	4.5	6	4.8
Du 26 Juillet au 4 Août 1946	10	32 à 36	13.70	25.75	19.65	1.25	6	8.5

Une période très froide, pluvieuse et faiblement insolée s'est produite du 11 au 28 Juin 1946, coïncidant avec la pleine floraison (du 11 au 25 Juin).

Au cours de cette période, 8 jours à minima inférieurs à + 10° ont été enregistrés.

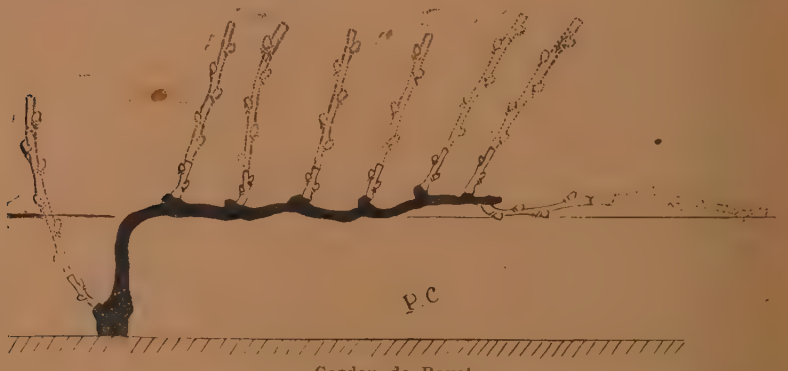
Ces conditions météorologiques (caractéristiques thermiques surtout) assez sensiblement différentes dans le temps, de la floraison à la véraison, ont eu également, pensons-nous, des actions variables sur la constitution des yeux fructifères au fur et à mesure de leur formation progressive qui s'est étalée dans les limites de ces périodes physiologiques.

Si vraiment les températures basses ou les températures moyennes ont une action dépressive sur l'apparition des grappes primordiales lors de la naissance des yeux, ou mieux s'il existe un seuil thermique inférieur de formation des grappes dans les yeux en voie de constitution, nous sommes en droit d'admettre qu'en 1946 ce sont les yeux de la base des sarments (1er et 2me) qui ont été les plus éprouvés, puis ceux de la zone médiane (1me à 6me), et que ce sont les suivants qui, formés dans les meilleures conditions, contenaient en puissance la plus forte récolte sortie. Il nous eut été possible de vérifier ces faits par une série de coupes dans les yeux pendant l'hiver avant le débourrement de 1947, si nous avions été avertis de cette action (directe ou indirecte) probable du froid au moment de la formation des yeux.

Examinons s'il existe une relation entre les faits présumés ci-dessus analysés et les différences de sortie observées suivant les divers systèmes de taille pratiqués en Champagne.

Dans les grands crus de Noirs (Pinot Noir) de cette région viticole, le *cordon de Royat* est le système le plus général ; cependant, la taille *Chablis* (Semur) le coloie assez fréquemment. Dans la Côte des Blancs (Chardonnay), le Chablis domine, mais on y trouve aussi le *cordon de Royat*. Enfin, dans les crus secondaires complantés en Pinot Meunier, bien que la conduite en *Guyot* (simple et double soit le système le plus répandu, on y rencontre également le *cordon de Royat* et le *Chablis*.

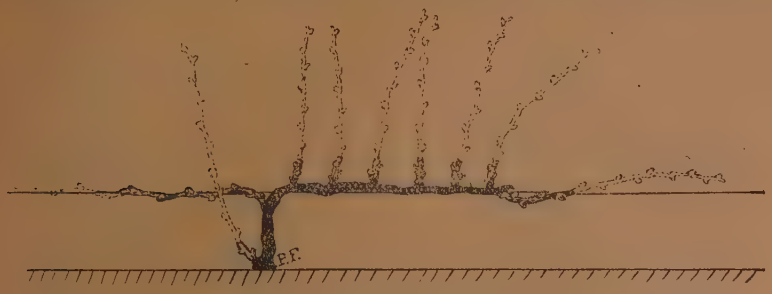
Nous n'insisterons pas sur les différences qui existent entre ces trois systèmes de conduite, bien connus de tous les vignerons champenois, et qui font l'objet d'une réglementation contrôlée pour que la récolte bénéficie de l'appellation « Champagne » (décret du 13 janvier 1938) ; nous nous bornerons à renvoyer nos lecteurs à l'examen des schémas très explicites ci-dessous (1).



Cordon de Royat

1. Nous remercions très vivement notre camarade M. P. Charnay, contrôleur de l'Institut national des Appellations d'origine, d'avoir bien voulu nous autoriser à les insérer pour l'illustration et la compréhension de notre étude.

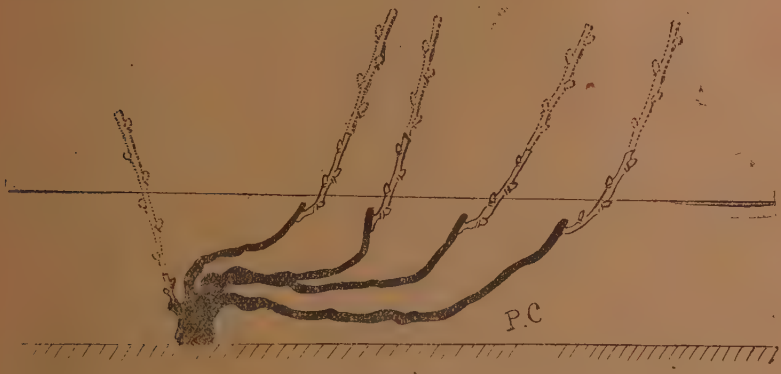
Le *cordon de Royat champenois* comporte une charpente sur laquelle sont établis des coursons taillés à 2 yeux francs (un à la base destiné à produire du bois de remplacement, les autres fructifères répartis tous



Cordon de Royat avec retour
(Remplacement d'un manquant situé à gauche)

les 15 cm.). L'extrémité de cette charpente est prolongée par un long bois taillé à 4 ou 5 yeux suivant les cépages.

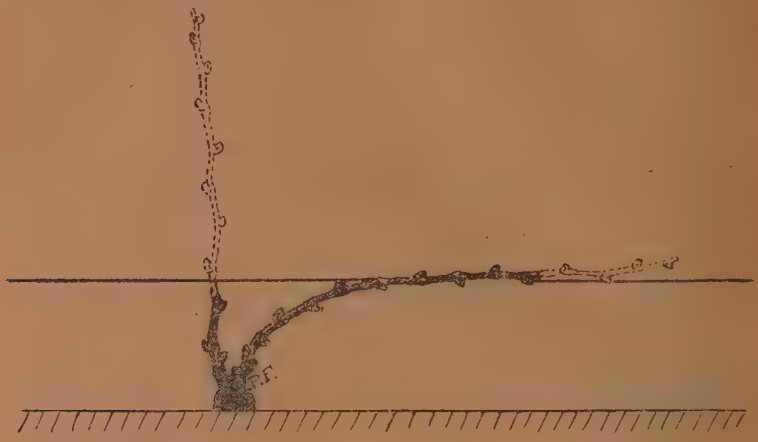
Le *Chablis* (Semur) est formé de plusieurs charpentes de longueur inégale partant du niveau du sol (une par 30 cm.). Chacune d'elles porte un sarment fructifère taillé à 4 ou 5 yeux francs, suivant les cépages. Ce système est complété, au départ des charpentes, par un courson à 2 yeux pour avoir du bois de remplacement servant au rajeunissement progressif des charpentes.



Taille de Chablis

Le *Guyot* (simple et double) ne comporte pas de charpente en Champagne. Le *Guyot simple* est constitué d'un courson de remplacement de 3 yeux et d'un long bois fructifère de 10 yeux. Le *Guyot double* est formé de deux coursons à 2 yeux et de deux longs bois fructifères taillés à 8 yeux.

Ces descriptions étant faites, et les systèmes de taille définis, voyons ce qui s'est produit dans chaque cas particulier en fonction de ce que nous avons développé précédemment.



Guyot simple

Guyot double

Le cordon de Royat. — Si l'on prend comme base une distance de 1 m. 20 entre chaque « chai » (souche) sur la ligne de palissage, on constate, en tenant compte des pertes dues à la courbure et à la place nécessaire pour le palissage horizontal de l'allonge (long bois de l'extrémité), que nous avons pratiquement 6 coursons à 2 yeux environ, soit $6 \times 2 = 12$ yeux, et un long bois à 4 ou 5 yeux, soit au total une charge de : $12 + (4 \text{ ou } 5) = 16/17$ yeux.

Il s'ensuit que, théoriquement, les $12 \times 100 / 16$ ou $12 \times 100 / 17$, soit les 75 ou 70 pour 100 de la récolte de chaque souche, sont espérés

des coursons. Or ce sont, dans ce cas, ces yeux qui, en 1946, ont subi au moment de leur formation (floraison) les températures les plus basses et pendant une durée la plus étendue. Quant à l'allonge de 4 ou 5 yeux, 50 ou 40 pour 100 de ceux-ci (les yeux de la base) ont subi également les mêmes effets.

On a pu d'autre part observer, dans le cas de rajeunissements (partiel ou total) des cordons, qui s'obtiennent par la mise en œuvre d'un sarment de l'année taillé à un nombre d'yeux variable suivant le nombre de coursons à remplacer (rajeunissement partiel) ou suivant la vigueur du bois (rajeunissement total ou « retour ») que ces sarments, dont le nombre d'yeux est généralement supérieur à 5, ont tous été plus fructifères, surtout dans les yeux de leur extrémité, que ceux des coursons à 2 yeux des souches situées à côté. Cela s'explique, à notre sens, par le fait que ces yeux se sont formés à une période plus tardive (après la floraison), à un moment où les conditions thermiques étaient plus favorables.

Le *Chablis* (Semur). — De ce que nous venons de dire, on s'explique de la même façon que dans le cas de cette taille à coursons fructifères plus longs (4 ou 5 yeux), la « montre » (sortie) ait été meilleure, dans des situations identiques, que dans celui du cordon.

Le *Guyot* (simple et double). — *A fortiori,* on comprend dès lors que, dans ces systèmes à taille fructifère très longue puisqu'il s'agit de longs bois à 10 ou 8 yeux, ceux de l'extrémité, les seuls palissés horizontalement, aient eu une « sortie » satisfaisante et parfois, comme dans l'Aisne, une charge de ce fait excessive qui, en définitive, s'est traduit dans cette région par la brunissure à l'automne 1947 (1)

Contrairement à certaines années où l'aoûtement des extrémités est imparfait, ce qui n'a pas été le cas au cours de l'automne 1946, ce sont ces yeux de l'extrémité des sarments, qui se sont formés dans des conditions plus favorables de température extérieure, qui ont montré le plus de raisins.

Dans notre raisonnement, nous n'avons pas tenu compte du fait général et bien connu (1) que « *la complexité des yeux et leur richesse en grappes va en croissant au fur et à mesure que l'on s'éloigne du talon, pour atteindre un maximum au huitième ou dixième œil* (cas de l'Aramon) *et puis décroît* ». C'est que, naturellement, les différences très sensibles de sortie observées au printemps 1947 en Champagne entre les divers systèmes de taille ne peuvent être expliquées par ce fait, puisque tous les ans on taille de la même façon chacun des systèmes de taille adoptés, et que de telles différences dans le même sens n'ont pas été signalées, nous ne disons pas qu'elles ne se sont pas produites.

Pour G. Bernon, ces différences dans la complexité des yeux et leur richesse en grappes suivant leur situation sur le sarment, tiendrait à une question d'alimentation au moment de leur formation. Notre hypothèse (action du froid) dans le cas particulier qui nous intéresse est, pensons-nous, de même nature. On sait en effet que la vitesse d'élaboration de

(1) La brunissure, par J. Mauro. *Le Vigneron Champenois*, oct. 1947, p. 323/27.

(1) Sur la fertilité des yeux de la vigne, par G. Bernon. *Le Progrès agricole et viticole,* 1932, n° 7, p. 159/62.

tous les produits du travail photosynthétique des feuilles (matières de réserves) et leur migration sont étroitement liées à la température, à la durée d'éclairement et à l'insolation.

Les grappes au moment de la floraison, époque qui coïncide précisément avec la formation des premiers yeux normaux de la base du sarment fertile, appellent une quantité massive de matières de réserves pour accomplir convenablement cette phase critique qu'est la fécondation. Or, à ce moment, les inflorescences jouent, vis-à-vis des bourgeons, le rôle de concurrents vitaux qui, par conséquent, doivent, semble-t-il, gêner la naissance des grappes dans les yeux en formation à cette époque, question de concurrence entre grappes ayant un an d'âge de différence.

Il en est de même de la chlorose (blondissement et parfois jaunissement des feuilles des extrémités des pousses) qui se produit pendant la floraison ou avant, à la suite, soit d'un brusque refroidissement (chlorose consécutive aux gelées de printemps, 1944) ou par simple refroidissement (1946), soit, comme en 1917, au cours d'une période de croissance excessive de la végétation inhérente à une température élevée, comme l'un de nous (1), en collaboration avec L. Boyer, a signalé et interprété ces faits. Dans ces cas, la chlorose observée est due à une déficience alimentaire qui se traduit par un rapport

$$\frac{CO^3Ca \text{ (calcaire)}}{\text{matières alimentaires}}$$

(indice de chlorose) excessif momentanément.

En somme, si au moment de la floraison, on suppose constant le potentiel d'élaboration de matières photosynthétisées par les feuilles, les grappes en floraison absorbent une partie très importante de celles-ci pour accomplir les phénomènes de fécondation et tout se passe comme si elles constituaient dès lors une sorte de parasites vis-à-vis des autres fonctions (constitution des grappes dans les yeux en formation, alimentation des bourgeons terminaux et feuilles en voie de croissance).

Inversement, quand un facteur quelconque (température basse, température excessive) vient lors de la floraison perturber le potentiel normal d'élaboration des substances photosynthétiques, en supposant constant, pour une quantité donnée de grappes, le besoin en ces substances, l'on conçoit que les grappes des yeux en formation et les jeunes feuilles en voie de croissance rapide subissent, les premières une inhibition de leur formation, et les secondes extériorisent une chlorose passagère pendant toute la durée de cette concurrence des grappes en floraison.

(1) Vignes gelées et chlorose, par L. Boyer et P. François. *Le Progrès agricole et viticole*, n° 44-45, octobre-novembre 1944, p. 133/36.

Observations complémentaires sur les vignes gelées et la chlorose en Champagne en 1944. *Le Progrès agricole et viticole*, 1944, n° 50-53 p. 173/74.

Au vignoble : mois de juin 1947. *Le Vigneron Champenois*, n° 7, juillet 1947, p. 219 (la chlorose).

CONCLUSION

De notre étude, il résulte que l'importance de la « montre » (sortie), en dehors des différents facteurs étudiés par de nombreux auteurs et résumés par J. Branas, G. Bernon et L. Levadoux (1) nous permet de concevoir l'existence d'une relation étroite entre la température ambiante et la naissance des grappes dans les bourgeons formant les yeux de la vigne, lors de leurs apparitions successives le long des rameaux, et ce jusqu'à la période de post-floraison.

La température agissant sur les phénomènes de photosynthèse et sur la migration des substances dites de réserves, semble donc avoir une action indirecte sur la sortie.

Ces faits, quoique fondés sur l'observation directe dans ce vignoble, doivent cependant être démontrés expérimentalement. Nous ne pouvons malheureusement, par suite d'absence de matériel ad-hoc, entreprendre de telles recherches. Nous pensons qu'en suivant le schéma ci-dessous on puisse résoudre ce problème particulier, qui permettra de confirmer ou d'infirmer nos conclusions.

Pour cela, il convient de posséder deux serres pour y maintenir des plants de vigne fructifères de même âge, d'expression végétative identique et chargés également, conduits en pots. Dans l'une, la température sera maintenue entre les seuils thermiques minima de débourrement et de floraison, soit pratiquement entre 9° et 18° environ ; dans l'autre, la température sera constante à partir de la floraison et maintenue à une valeur moyenne de la floraison, soit 18° environ. La terre nécessaire à l'entretien des souches sera choisie non chlorosante.

Soit 2 N le nombre de pots (suffisant pour conduire rationnellement cette expérimentation délicate). 2 N sera, dans ce cas, aussi grand que les possibilités expérimentales le permettront. Tous les pots seront, au printemps, placés dans la serre n° 1 à température graduelle de 10 à 15° (du débourrement jusqu'au stade de préfloraison). A cette période, 2 N / 2, soit N pots seront dirigés dans la serre n° 2 (température constante de 18°). Lors de leur séjour dans la serre n° 1, la moitié des souches en pots seront castrées de leurs grappes dès leur apparition (sortie). De sorte que dans chacune des serres on aura des souches castrées et non castrées de leurs grappes.

On s'efforcera de suivre et d'enregistrer dans les deux serres l'évolution de la formation des yeux dans le temps sur un rameau bien choisi de chacune des souches.

Le contrôle expérimental sera réalisé à la fin du cycle végétatif au moyen de coupes transversales effectuées sur l'ensemble des yeux d'un rameau et examinées au microscope pour évaluer le nombre de grappes primordiales dans chacun d'eux.

Le printemps suivant, toutes les souches d'expérience seront placées dans des conditions naturelles normales, tous les sarments palissés horizontalement afin d'observer la sortie et son importance suivant la

(1) Eléments de viticulture générale. J. Branas, G. Bernon et L. Levadoux. Montpellier, 1946, p. 184/85.

position des yeux permettant de confirmer les observations enregistrées avec le microscope.

L'interprétation des résultats d'une semblable expérience devrait, pensons-nous, apporter des éléments fort intéressants à cette énigme observée cette année et pour laquelle nous avons établi une hypothèse basée sur l'action indirecte du froid et entrevu un seuil thermique inférieur de naissance des grappes dans les bourgeons en cours de formation.

P. Françot et J. Mauro,
Station de recherches viticoles et œnologiques
de Champagne.

A PROPOS DE L'UTILISATION DES HORMONES DE DÉSHERBANT DANS LES VIGNES

La destruction des mauvaises herbes par un procédé chimique permettrait de supprimer un labour dans la vigne. Malheureusement, les désherbants connus jusqu'à ce jour, qui pourraient résoudre ce problème, ne peuvent être préconisés : l'acide sulfurique, les sels de dinitrocrésol, le pentachlorophénate de soude sont dangereux pour la végétation, le chlorate de soude est un toxique dont l'action persiste longtemps.

La découverte des hormones de désherbage à base d'acides 2-4 dichlorophénoxyacétique (2-4 D.) ou méthyl 2 chloro 4 phénoxyacétique (M. C. P. A.) a donné un nouvel espoir qu'il ne faut cependant pas exagérer.

Récemment dans ce journal (1) M. Lhoste, reprenant une idée de M. E. Rosella, écrivait que « le désherbage des vignes avec ces produits (les hormones) ne semble pas présenter de danger ». Si cette remarque peut être vraie dans quelques cas particuliers, une grande prudence est de mise, car les parties en pleine croissance de la vigne sont très sensibles aux applications de 2-4 D., comme l'ont montré des essais auxquels nous nous sommes livrés.

Dans un champ de vigne envahi par des chardons, nous avons procédé courant avril à des essais d'application d'hormone de désherbage à base de 2-4 D. et de M. C. P. A. aux doses de 1 et 2 pour 1000 de produit actif. L'application a été faite soigneusement avec un appareil à dos ordinaire donnant une pulvérisation très fine, toujours recommandable pour un bon désherbage.

Nous avons pris soin de ne pas atteindre directement les vignes alors au début de leur végétation, mais un léger vent a quand même entraîné une faible quantité de cette solution sur les jeunes rameaux des souches avoisinantes. Courant mai, une très forte déformation des rameaux nouvellement poussés parut : les feuilles montraient une déformation curieuse, étaient frisées comme des feuilles de persil. Un grand nombre de vrilles se sont aussi développées sur ces rameaux. Quelques temps après, des feuilles de forme normale apparaissaient à l'aisselle des feuilles déformées.

(1) *Le Progrès agricole et viticole* du 23 novembre 1947.

CONTRAT TYPE DE BAIL A FERME

(SUITE)

ARTICLE 8. — *Arbres.* — Le preneur sera tenu d'entretenir tous les arbres fruitiers de la propriété.

Il ne pourra arracher ni abattre pour son compte aucun des arbres existants ou qui seront plantés lors même qu'ils ne seraient d'aucun rapport. Mais il devra abattre ceux qui seront morts, à charge de les remplacer sans indemnité par d'autres de même nature et de bonne venue, dont les plants seront fournis par le bailleur et aux frais de celui-ci (étant bien précisé que les frais de mise en place incomberont au preneur).

ARTICLE 9. — *Taxe d'arrosage.* — Les taxes d'arrosage afférentes aux concessions d'eau dont bénéficie la propriété seront supportées par le preneur, qui devra les acquitter régulièrement chaque année, de manière à ce que le bailleur ne soit pas inquiété à ce sujet.

ARTICLE 10. — *Montant et paiement du fermage* (1) :

Rédaction A : **Paiement en espèces.**

1° *Calcul du fermage.* — Le présent bail est consenti et adopté moyennant un fermage en espèce égal à ..... francs ou égal à la valeur de ..... (fixer les nature et quantité de produits).

En aucun cas le montant du fermage ne pourra être supérieur au tiers de la valeur effective des produits récoltés.

Les denrées pouvant servir de base au calcul du prix du bail sont choisies sur la liste établie à cet effet par arrêté préfectoral.

Les denrées ne doivent pas excéder le nombre de quatre et sont choisies parmi les principales cultures pratiquées sur l'exploitation.

En ce qui concerne les prix de ces denrées, les parties se réfèreront à l'arrêté préfectoral pris sur avis de la Commission consultative des baux ruraux fixant le prix moyen des produits de qualité moyenne récoltés au cours des douze mois précédant l'échéance.

A défaut d'accord entre les parties, le Tribunal paritaire cantonal fixera les nature et qualité des denrées de base qui seront choisies pour le calcul du fermage.

2° *Modalités de paiement.* — Le fermage sera payable au bailleur en sa demeure ou en l'étude de Maître ....., notaire à ....., le ..... (date consacrée par les usages locaux) à l'expiration de chaque année de jouissance ou deux fois par an, le ..... et le .....

Dans ce dernier cas, la première échéance sera réglée sur le cours des denrées arrêté pour le semestre précédent, quitte à faire les rajustements nécessaires lors du règlement du deuxième semestre.

Le bailleur délivrera au preneur un reçu du montant du prix du bail.

Rédaction B : **Paiement en nature.**

Le présent bail est consenti et adopté moyennant la fourniture annuelle en nature de ..... (fixer la nature et quantité des denrées).

En aucun cas le montant du fermage ne pourra être supérieur au tiers de la valeur effective des produits récoltés.

Ces denrées sont choisies sur la liste établie par arrêté préfectoral.

Elles ne doivent pas excéder le nombre de quatre et sont choisies parmi les principales cultures pratiquées sur l'exploitation.

Eventuellement, les denrées ne pourront être livrées que conformément aux règles de contingentement et de rationnement en vigueur. Le surplus ne peut faire l'objet que d'un paiement en espèces ou contre-valeur.

A défaut d'accord entre les parties, le Tribunal paritaire cantonal fixera les nature et quantité des denrées à fournir pour l'exploitation considérée.

Dans une exploitation viticole, le bailleur fera la déclaration de récolte pour la quantité de vin qui lui revient.

Le preneur devra conserver ce vin dans les locaux et foudres à ce destinés, devra donner les soins nécessaires à sa bonne conservation, jusqu'à la vente par le bailleur qui aura lieu au plus tard quinze jours avant le ban des vendanges suivantes.

ARTICLE 11. — *Résiliation du bail.* — Le bailleur peut faire résilier le bail s'il justifie de l'un des motifs graves et légitimes suivants : retard réitéré des paiements du fermage à moins qu'ils ne soient dus à une cause de force majeure, agissements du preneur de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds, refus d'appliquer les mesures d'amélioration de la culture et de l'élevage qui peuvent être préconisées à la majorité des trois-quarts des voix par la Commission consultative des baux ruraux. En cas de décès ou d'incapicité, il sera fait application des dispositions de l'article 21 de l'ordonnance du 17 octobre 1945 modifiée.

ARTICLE 12. — *Renouvellement du bail :*

Paragraphe 1. — A l'expiration des neuf années prévues à l'article 3, le preneur M....., s'il s'est conformé aux dispositions du présent contrat, aura droit au renouvellement de son bail, sauf si le bailleur déclare reprendre lui-même l'exploitation pendant neuf années ou pour y installer un fils ou une fille majeure qui devra l'exploiter également pendant neuf années.

Dans ce cas, le bailleur M..... devra donner congé au preneur, M....., au moyen d'une lettre recommandée, avec accusé de réception, dix-huit mois au moins avant l'expiration du bail, soit avant le..... de l'année ..... M....., preneur, s'il désire s'opposer au congé, doit demander l'arbitrage du Tribunal paritaire cantonal dans un délai de quatre mois à dater de la réception du congé.

Paragraphe 2. — De même si le preneur M..... n'entend pas bénéficier du droit au renouvellement de son bail, il doit notifier sa décision au bailleur, M....., dix-huit mois avant l'expiration du présent bail, soit avant le..... de l'année.....

Paragraphe 3. — A défaut de congé donné par l'une ou l'autre des parties, il s'opère un nouveau bail de neuf années aux clauses et conditions du présent bail.

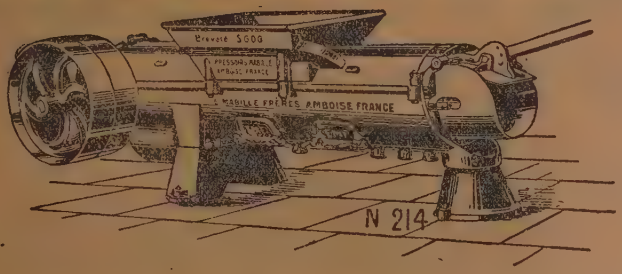
ARTICLE 13. — *Droit de chasse et de pêche.* — Les deux parties ont le droit de chasse et de pêche sur la propriété ; le preneur a le droit de chasser sur le fonds loué. Il peut y renoncer par lettre recommandée. La location de chasse ou de pêche du domaine bénéficie au bailleur.

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les nouveaux

Pressoirs Continus MABILLE



ont une **SUPÉRIORITÉ INCONTESTABLE** sur tous les autres grâce à leur

obturateur "Hermétic"

et à leur **hélice "Universelle"**

Brevetés S.G.D.G.

qui permettent

- **de traiter** les vendanges **grasses et égrappées**
- **d'augmenter** le débit à vitesse égale
- **de diminuer** la force motrice à débit égal
- **d'obtenir** des moûts peu chargés par l'emploi de **vitesses réduites**

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à CARPENTRAS)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

LUTTEZ *efficacement contre les* GELÉES

en employant

Le Dispositif automatique de Protection

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)
Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN**, 139, rue Sadi-Carnot, **Alger**, Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran**, Tél. 236-16.

— RÉFÉRENCES, RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE —

PLANTS DE VIGNE SÉLECTIONNÉS

TOUTES VARIETÉS

HYBRIDES FRANÇAIS A VINS FINS

Chardonnay-Ravat N° 6

— Tarif et documentation franco —

TISSIER-RAVAT, Hybrideur
MARCIGNY (Saône-et-Loire)

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industrie de l'Azote
TOULOUSE

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÈRES Jean MALOD & Fils, MONTÉLIMAR**

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)

Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

ARTICLE 14. — *Clauses générales.* — Pour tout ce qui n'est pas prévu aux présentes, les parties décident de s'en référer aux usages locaux qu'elles déclarent l'une et l'autre parfaitement connaître.

Les contestations qui pourraient surgir quant à la mise en application des dispositions du présent bail seront tranchées par le Tribunal paritaire cantonal à la requête de la part la plus diligente.

Montpellier, le 25 juin 1947.

LE PRÉFET : André WEISS.

COLONAT PARTIAIRE
(Contrat type)

ARTICLE PREMIER. — Par devant Maître ..... a comparu M....., lequel a, par les présentes, donné, à titre de bail à colonat partiaire, l'exploitation désignée à l'article 2 à M..... ou à Messieurs, preneurs solidaires) et à Madame ....., son épouse qu'il assiste et autorise, cultivateurs demeurant ensemble à....., preneurs conjoints et solidaires ici présents qui acceptent les clauses et conditions.

ARTICLE 2. — *Désignation des lieux.* — En la commune de....., lieu-dit ....., la propriété de ..... avec toutes ses dépendances, telle qu'elle est actuellement exploitée par M..... (2) et bien connue des preneurs, ainsi qu'ils le déclarent pour l'avoir visitée en vue des présentes.

Ladite propriété est inscrite au cadastre de la commune de ..... sous les numéras ..... des sections ..... pour une contenance totale de ..... et ainsi répartie :

1° Bâtiments d'habitation (les désigner) ;
2° Bâtiments d'exploitation (les désigner) ;
..... hectares cultures spécialisées ;
..... hectares cultures générales ;
..... etc...

ARTICLE 3. — *Durée du bail.* — Le bail est consenti pour une durée de neuf années entières et consécutives qui commenceront à prendre cours le 15 octobre 19... (ou date consacrée par les usages locaux) pour finir à pareille époque, ces neufs années révolues, le 15 octobre 19...

Toutefois, M....., bailleur, peut reprendre le fonds loué à l'expiration de chaque période triennale et sous préavis de 12 mois, pour y installer un ou plusieurs de ses fils ou filles ayant atteint l'âge de la majorité et qui devra exploiter personnellement pendant neuf années au moins.

En outre, M....., preneur, peut résilier le présent contrat tous les trois ans, en donnant un préavis de douze mois avant l'expiration de chaque période triennale, en adressant à M....., bailleur, une lettre recommandée avec accusé de réception. A l'expiration des neuf ans, le bailleur pourra, après préavis de dix-huit mois, reprendre le bien loué pour l'exploitation par lui-même ou par une coopérative de culture.

ARTICLE 4. — *Etat des lieux.* — Conformément aux dispositions de l'article 20 § 3 de l'ordonnance du 17 octobre 1945, relative au statut juridique des baux ruraux, modifiée et complétée par la loi du 13 avril

1946, un état des lieux (immeubles et terres) sera obligatoirement établi, contradictoirement et à frais communs, entre le bailleur et le preneur, dans les trois mois à dater de l'entrée en jouissance. Pour les baux antérieurs, dans le délai des trois mois qui suivent la publication du contrat-type.

En cas de désaccord, la partie la plus diligente, une fois passé le délai ci-dessus, pourra saisir le Tribunal paritaire cantonal qui désignera un expert. Cet expert aura pour mission de procéder à l'établissement de l'état des lieux à frais communs.

L'état des lieux indiquera les améliorations foncières et culturales dont le fonds loué est susceptible.

A défaut d'établissement de cet état des lieux et au cas où les parties se seraient mises d'accord pour ne pas dresser cet état, la preuve des améliorations apportées par le preneur pourrait être fournie par tout autre moyen admis par le droit commun.

(à suivre)

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Assemblée générale de l'Union régionale des Coopératives agricoles du Midi. — Cette importante réunion, présidée par M. Peyrière, s'est tenue à Montpellier, le 20 janvier.

Une foule imposante de délégués y assistait.

Parmi les personnalités, nous avons noté : MM. Farrié, représentant M. le Préfet, Reboul Jean, Pompom, Virenque, Crassous, Dr Delon, Buchet, Chassant, Monteil, Martin, Chaminade, Jean Remond, Cayrol, René Louis, etc...

Le Président Virenque présenta le rapport moral. Sa conclusion fut que l'U. R. C. A. M. devait, en luttant contre la spéculation, normaliser le marché du vin.

M. René Louis apporta l'amitié et le salut du Nord.

M. l'Inspecteur général Pompom, qui lui succéda, après avoir rappelé le rôle qui incombe aux Présidents de Caves dans le but de faciliter la tâche de l'U. R. C. A. M., précisa le rôle du Crédit agricole.

Puis, les résultats financiers de l'exercice furent exposés par le Commissaire aux comptes, M. Séguela.

Ajoutons qu'un banquet termina cette manifestation. Différentes personnalités y prirent la parole : MM. Virenque, Chassant, Remond, Martin, Buchet, Philippe Lamour, secrétaire général de la C. G. A., Peyrière.

M. le Préfet clôtura la série des discours en précisant que seule la confiance et le travail pouvaient rendre à notre monnaie la stabilité indispensable et que la Renaissance de la France n'existerait qu'avec l'aide de la Coopération et dans l'Union de tous.

Rectificatif. — Article du *Progrès* nº 47, p. 316. On nous demande de préciser que l'Herbol est aussi en vente à la maison Granjon de Marseille, à la Société des produits chimiques de Beaucaire et à La Littorale.

Pendant toute la durée de la végétation, l'aspect de la souche était caractéristique : rameaux courts et nombreux, feuilles à développement réduit, aspect rabougri rappelant celui du court-noué. Aucune souche atteinte n'a porté de raisins.

Par ailleurs, nous avons au même moment pulvérisé abondamment le pied de certaines souches avec les mêmes solutions sans atteindre le feuillage ; la végétation n'en a pas souffert.

Ces faits, confirmés par d'autres essais, montrent qu'il sera extrêmement difficile d'arriver à une solution avantageuse du désherbage des vignes avec les hormones. M. Coste, ingénieur agronome, dans une conférence sur les hormones qu'il a faite en avril à l'exposition de la Société d'horticulture et de botanique de Marseille, disait que la sensibilité de la vigne au 2-4 D. risque d'empêcher le désherbage, à moins d'avoir des pulvérisateurs à écrans horizontaux.

Nous ne croyons pas que, même à cette condition, l'utilisation des hormones soit possible car elle devra se faire au printemps, lorsqu'il est encore aisé de passer dans les rangs, mais aussi au moment où les rameaux sont en pleine croissance, donc très sensibles. Une pulvérisation en juin-juillet la plupart du temps n'est plus utile.

Nous avons procédé, au début septembre, à une application de M. C. P. A. aux mêmes doses que précédemment en mouillant cette fois la souche, sans que celle-ci ait paru réagir, mais à ce moment-là la question du désherbage ne se pose que secondairement, et d'ailleurs, il reste à savoir si cette application tardive n'aura pas une influence sur la végétation du printemps prochain.

On avait aussi espéré que les hormones permettraient de se débarrasser des chiendents et autres graminées nuisibles dans la vigne. Aux doses normales d'emploi, ces graminées ne réagissent nullement aux applications de 2-4 D. ou de M. C. P. A. Nous avons imbibé avec une solution contenant 15 pour 100 de produit technique pur de la sciure de bois que nous avons mise sur un lit de chiendent. Celui-ci, après quelques jours, jaunit, puis, au bout de deux mois, eut de nouvelles pousses vertes.

Une application d'une solution contenant 2 pour 1000 de produit technique, additionnée d'un bon mouillant du commerce à base d'alcool terpénique, ou d'une émulsion d'huile blanche, s'est révélée également insuffisante sur chiendent.

Il semble donc que dans les données actuelles de nos connaissances il ne faut utiliser qu'avec une grande prudence dans la vigne les hormones de désherbage qui, par ailleurs, donnent dans les céréales, dans les cultures de pommes de terre et de lin, d'excellents résultats.

L. Durand-Gasselin,
Ingénieur agricole.

LES CRIQUETS MIGRATEURS

Les années particulièrement sèches que nous avons traversées au lendemain de la guerre ont favorisé la multiplication anormale de certains insectes dont les criquets furent, de toutes les espèces, celles qui accusèrent la plus grande prolifération.

En dehors des criquets marocains (*Dociostaurus maroccanus* Thumb.) et italiens (*Calliptamus italicus* L.) qui, dans certaines régions de France, semèrent la ruine et la désolation sur leur passage, il est bon de signaler une espèce non moins redoutable représentée par le criquet migrateur (*Locusta migratoria* L.).

Jusqu'à ces dernières années, le criquet migrateur ne présentait, dans notre pays, qu'un intérêt secondaire, sauf peut-être pour l'entomologiste soucieux de compléter ses collections. On le rencontrait alors sous la forme « solitaire » au même titre que le criquet égyptien (*Orthacanthacris ægyptia* L.) dans les zones littorales du Midi de la France et plus particulièrement dans les Landes.

A la faveur des conditions de sécheresse des années précédentes et des incendies qui se produisirent dans les Landes, il y eut concentration des individus « solitaires » qui, par étapes successives, aboutirent à la grégarisation de l'espèce, c'est-à-dire que les criquets s'aiguillèrent de plus en plus vers des mœurs collectives. Indépendamment de l'adoption de ce nouveau mode de vie, la morphologie et la couleur des insectes s'orientèrent vers un type nouveau : la forme « grégaire ». Le criquet migrateur, devenu très prolifique, mesure alors de 40 à 56 mm ; sa couleur est généralement brune, mais on peut observer dans la masse des individus toutes les formes de passage allant du « solitaire » au « grégaire ».

La femelle dépose sa ponte dans le sol, sous la forme d'un sac membraneux appelé oothèque et contenant de 50 à 115 œufs disposés en quatre rangées.

Les œufs éclosent courant mai et donnent naissance à de jeunes larves semblables aux adultes, mais dépourvues d'ailes.

Se contentant durant quelques semaines des végétaux se trouvant à leur portée immédiate, les jeunes larves acquièrent rapidement un appétit de plus en plus grand, joint à une nécessité de se déplacer dans une direction qui paraît bien déterminée ; elles parcourent ainsi, en bandes serrées, de grandes distances, ravageant les cultures de céréales et les prairies se trouvant sur leur passage. Parallèlement, on observe leur croissance qui s'effectue au cours de métamorphoses incomplètes caractérisant bien l'espèce. Elles arrivent ainsi au stade adulte, dotées de nouveaux moyens de dispersion, représentés par quatre longues ailes membraneuses leur permettant des amplitudes journalières de vol pouvant atteindre et même dépasser 20 kilomètres. Elles évoluent ainsi sous la forme de « nuages » très denses comprenant un nombre incalculable d'individus. Les vols s'abattent alors sur les cultures et causent des ravages énormes.

C'est à ce dernier stade que nous avons eu l'occasion de prendre

contact avec ces redoutables insectes, le 10 août, à Montauriol, petit village situé aux confins de l'Aude et de la Haute-Garonne.

Les criquets, d'origine landaise, se déplaçaient en masse, créant un véritable « nuage » bourdonnant de plusieurs kilomètres de longueur sur une dizaine de mètres d'épaisseur.

Suivis depuis leur départ des Landes par le personnel technique des circonscriptions phytosanitaires de Bordeaux et de Toulouse, qui ont sans relâche lancé des offensives contre ces dévastateurs, la mission de poursuivre la lutte était confiée aux agents de la circonscription de Montpellier avec l'arrivée de ces insectes dans l'Aude.

La lutte. — Avant d'aborder le vif de notre sujet, qu'il soit fait mention de l'aide précieuse que nous avons rencontrée auprès des Services officiel de ce département, qui ont réuni les moyens de lutte dans un temps record.

Nous avons pu ainsi disposer d'une façon presque permanente de 30 à 40 hommes de troupe du Bataillon d'infanterie coloniale de Castelnaudary dont le dévouement mérite d'être signalé, de trois tracteurs « tous terrains » de la même unité et de quatre appareils de pulvérisations à grand travail d'une contenance de 250 à 400 litres.

Le produit insecticide utilisé était l'hexachlorocyclohexane, qui fut employé à la dose de 6 p. 100 sous la forme d'« Acricide », dosant 20 p. 100 d'hexa technique.

L'insecticide a été utilisé soit sous la forme d'appâts empoisonnés avec le son de blé comme support, soit en pulvérisations liquides dans les situations où les appâts risquaient de ne pas donner des résultats suffisants.

Il est utile de signaler que, parvenus au terme de leur développement, les criquets sont beaucoup plus difficiles à détruire qu'au stade larvaire ; les résultats de la lutte n'en furent pas cependant des moins spectaculaires.

Pendant le jour, les criquets se déplaçaient par bonds dont l'amplitude était très variable ; ils s'abattaient en général sur les champs de maïs dont ils dévoraient la végétation, ne laissant indemne que la tige. Nous avons pu observer la destruction complète d'un champ de maïs de deux hectares en moins de deux heures.

Etant donné les déplacements fréquents de ces insectes pendant la journée, la lutte devenait pratiquement impossible en raison des difficultés rencontrées dans l'acheminement du matériel à pied-d'œuvre ; le rôle des techniciens se bornait donc à maintenir le contact avec le vol.

Ce n'est que le soir, après la pose du vol dans des endroits souvent difficilement accessibles, que la lutte entrait vraiment dans sa phase active et se poursuivait sans arrêt jusqu'au lendemain matin.

Les criquets se présentaient alors sous forme de grappes très denses, accrochées aux branches des jeunes arbres qui cassaient bien souvent sous le poids des insectes.

La lutte fut engagée à Montauriol au cours de la nuit. 1.500 kilos d'appâts empoisonnés furent épandus et 5.000 litres de solutions insecticides furent pulvérisés.

Elle se poursuivit pendant deux autres nuits à Saint-Amans, les criquets n'ayant pu prendre leur vol en raison des pluies intermittentes

qui se sont succédé le lendemain. Au cours de ces deux journées, 2.000 kilos d'appâts furent répartis sur le terrain et 17.000 litres de bouillies furent projetés sur les insectes.

A Gaja-la-Selve, les criquets se cantonnèrent dans les bois situés entre Cahuzac et Gaja-la-Selve. Les pulvérisations seules furent employées, 10.000 litres de solutions insecticides furent à nouveau pulvérisées. Enfin les criquets changèrent de direction et obliquèrent sur l'Ariège, où la lutte se poursuivit avec le même acharnement.

Résultats. — La lutte contre les criquets migrateurs, aussi active et aussi spectaculaire qu'elle puisse être, ne pouvait prétendre anéantir l'ensemble d'un vol dans une seule intervention. Nous devons en effet tenir compte de certains facteurs s'opposant à leur éradication, dont le moindre ne réside pas seulement dans le nombre incalculable des individus et la résistance aux insecticides présentée par une espèce parvenue au terme de son développement.

Il faut également tenir compte de la grande surface occupée par les insectes ne permettant pas de les atteindre tous en une seule nuit.

Par ailleurs, les conditions de travail dans une quasi-obscurité limitaient considérablement le rendement d'un personnel surmené et fatigué.

D'autre part, la difficulté d'acheminer un matériel non adapté à ce genre de lutte dans des endroits difficilement accessibles en raison des chemins qui, bien souvent, étaient inexistants.

Enfin, l'écueil considéré comme le plus important était représenté par l'éloignement des points d'eau.

Malgré toutes ces difficultés, nous pouvons estimer que, lors de leur passage dans l'Aude, les criquets ont laissé environ 50 p. 100 de l'effectif qu'ils présentaient à leur arrivée dans ce département.

A Saint-Amans, l'épaisseur des insectes détruits atteignait et même dépassait 10 centimètres en certains endroits.

Ces résultats se passent de commentaires, et nous estimons en l'occurence qu'il aurait été difficile de faire mieux en raison des moyens matériels limités dont nous disposions.

Dégâts. — Par suite de la lutte intensive qui a été poursuivie contre ces déprédateurs, les préjudices causés aux récoltes par les criquets migrateurs dans le département de l'Aude ne nous paraissent pas très importants, ils n'ont été que le reflet de ce qu'ils auraient pu être.

On peut grossièrement chiffrer à 50 hectares la superficie des cultures qui ont été entièrement détruites.

De toutes les cultures, seuls les champs de maïs ont subi des préjudices sérieux ; ces insectes n'ayant causé aucun dégât sur la vigne. Nous ne devons pas perdre de vue cependant que la région de Castelnaudary est une région de polyculture où les insectes avaient la possibilité de faire un choix, et il nous semble loisible de faire des réserves dans le cas où ils évolueraient sur une région viticole, l'éventualité d'un jeûne nous paraissant très illusoire.

Conclusions. — L'invasion des criquets migrateurs qui s'est produite en 1947 dans l'Aude doit être considérée, non seulement par ce département, mais aussi par tous les départements limitrophes, comme un sérieux avertissement.

Nous ignorons dans quelle mesure les conditions atmosphériques seront favorables à la multiplication de l'espèce, ainsi que les directions que pourront prendre les déprédateurs au cours de la prochaine campagne.

Enfin, nous ne pensons pas que des foyers grégarigènes aient pu s'installer sous nos micro-climats.

Il nous paraît indispensable de prévoir pour l'année prochaine une lutte efficace et une très grande vigilance.

R. Roussel,
Ingénieur agricole. Licencié ès sciences.
Contrôleur de la Protection des végétaux.

1947-1948

LA SITUATION VUE DE L'YONNE

Une riche vendange, après d'amples moissons
Offrira des raisins jusque sur les buissons
C'est ainsi qu'aux mortels les faveurs destinées
S'accroîtront par degré et suivront les années.

Telle est, traduite par Gresset, l'eglogue IV où Virgile chante les bienfaits de la *fin de la guerre,* la dernière sans doute déjà !

Cette année, les vendanges furent bonnes. Mais, par suite de la sécheresse permanente, gélive en hiver, trop chaude en été, les récoltes nourricières ont manqué. Pas de blé, pas de foin, pas de haricots, peu de pommes de terre. Depuis plus d'un demi-siècle on n'avait vu pareille concomitance générale de fléaux naturels.

Voici par exemple pour Auxerre les pourcentages mensuels de pluie 1947 par rapport à la normale : avril, 0,32 ; mai, 1,14 ; juin, 0,38 ; juillet, 0,93 ; août, 0,94 ; septembre, 0,28.

Quant aux températures moyennes, mensuelles, elles furent de 12°6 à 21°7 égales — à un demi-degré près — aux normales de Montpellier, mais en hausse de deux degrés sur la normale de l'Yonne.

Sous abri, la température a dépassé 30 degrés pendant quarante-deux jours, au lieu de trente-deux jours en 1911 et dix jours à l'état normal et a atteint un maximum de 39° alors qu'on n'avait connu que 38°6 depuis plus d'un demi-siècle. Chez nous, un thermomètre *à l'ombre* d'un mur léger de briques a éclaté à 55 degrés.

Les *indices d'aridité* mensuels d'après la formule de Martonne

$$\frac{\text{Pluie} \times 12}{T + 10}$$

P = pluie en millimètres dans le mois
T = température en degrés

ont été calculés par M. J. Sanson (*Bulletin des Engrais,* novembre 1947). Les voici pour Auxerre et Montpellier :

	1947	Normal	1947	Normal
avril	9	30	1	31
mai	31	29	25	28
juin	11	31	7	16
juillet	22	26	11	10
août	21	21	9	13
septembre	6	25	7	29

En moyenne pour semestres normaux, 29 à Auxerre, 21 à Montpellier. En 1947, 22 à Auxerre, 23 à Montpellier.

En somme, Auxerre a « joui » du climat méditerranéen pendant l'été 1947 après avoir eu celui de la Toundra sans neige en hiver ! Et ces climats ne sont guère favorables aux céréales, aux fourrages et à la pomme de terre !

*
**

Aussi, actuellement, les consommateurs n'ont qu'un produit en abondance relative. C'est la *viande*. Le cheptel était revenu à son niveau d'avant-guerre — en nombre de têtes, pas en poids. Et déjà il a fallu sacrifier des jeunes : 10 pour 100 de vaches, 25 pour 100 de chevaux et 30 pour 100 de veaux en plus que pendant le second semestre de 1946.

Le seul aliment qui fut exceptionnellement abondant en 1947 fut le gland. Il n'intéresse que quelques régions d'élevage du porc.

La production du *lait* a subi une réduction formidable. Or la ferme et le village privés de tickets variés d'alimentation ne peuvent guère réduire leur consommation. On comprend qu'il en reste peu pour la population des villes.

On a interdit la fabrication du beurre et du fromage gras... Cependant on exportait de France des fromages de l'Est, de Normandie, de l'Aveyron, etc...

Le Gouvernement essaye de remonter la production en viande grasse en réservant les aliments fourragers concentrés aux éleveurs de porcs et vaches laitières fournisseurs des grandes villes. Toutes ces mesures protectrices des citadins contribuent à maintenir la dépopulation rurale et à maintenir des administrations parasites.

Dans le département de l'Yonne, exportateur de lait pour Paris, on introduit du beurre de l'Ouest en passant par Paris. L'économie dirigée signifie transports croisés !

Et l'on consomme des fromages garantis à zéro pour cent de matière grasse. Heureusement quelques inhabiles en laissent un peu, devenant ainsi fraudeurs !

*
**

Dans le but d'augmenter la ration de pain, qui est actuellement de 200 grammes par jour, un Conseiller général de l'Yonne a demandé qu'on interdise la vente de *l'orge* pour la brasserie.

Il ne faut pas s'illusionner sur le résultat. D'abord, le contrôle augmente le nombre des non-producteurs et gêne les producteurs.

Ensuite l'orge « assèche » trop le pain. Il est inférieur au seigle en boulangerie.

De plus, un grand nombre de gens consomment de la petite bière bon marché, agréable, digestive et vitaminée.

Enfin la macération ne dissout qu'une partie des matières ternaires de l'orge. Il reste des drèches très nutritives pour le bétail puisqu'elles renferment à l'état sec 21 pour 100 de matière protéique, soit presque autant que les tourteaux d'huilerie, sa valeur est de 60 pour 100 de celle de l'orge pris pour unité fourragère, tellement l'orge est considéré comme aliment de choix pour le bétail — et non pour l'homme.

*
**

Puisque nous en sommes aux consommateurs, parlons du *vin*.

Quand on exigeait des tickets, chacun achetait ou échangeait tout ce à quoi il avait droit.

Quand on a parlé de les supprimer, les boutiques se sont fermées, puis on a donné le vin librement, mais à quel prix ? Ce sont maintenant les consommateurs qui ferment !

La récolte de pommes ayant été moyenne, on vend en épicerie le *cidre* à 16 francs le litre. Il s'agit d'une boisson peu alcoolique, mais encore en fermentation qu'on juge plus agréable qu'un tiers de litre de vin rouge nouveau. Ainsi beaucoup de consommateurs passeront un semestre, après quoi ils reviendront au vin... ou à l'eau si le vin est trop cher pour leurs disponibilités.

Dans nos campagnes et nos petites villes, il y a quantité de gens vivant de peu en cultivant leur jardin ou rendant des services mal payés.

L'excellent vin de nos régions gagnera du reste à vieillir en fûts pour être mis en bouilles qui se vendront au prix actuel du litre et même davantage.

Depuis 1941, nous avons mis en bouteille les vins du ravitaillement. Ils étaient en général trop jeunes, d'où dépôts considérables et bouchons sautés. Mais après deux ans c'est toute autre chose que le vin nouveau.

*
**

La reconstitution des *vignes* se fait peu à peu.

Dans la région calcaire à vin blanc, à l'est d'Auxerre, autour de Saint-Brès-le-Vineux, on greffe le Sacy, l'Aligoté et le Blanc fumé sur le Rupestris-du-Lot.

A l'ouest de l'Yonne on emploie les racinés rouges de Seibel 5.455, 7.053, 8.745, 10.878, de Gaillard n° 2 et les blancs : Seibel 5.279 et Rayon d'or.

Nous ignorons le prix du vin nouveau de Chablis. Celui de 1916 vient d'être mis en bouteilles offertes à 100 francs.

Nous avons eu des échos de l'adjudication des vins de l'Hospice de Beaune. En dehors de quelques cuvées très disputées, les prix sont, paraît-il, en général doubles des prix des vins de même qualité achetés librement aux vignerons par le commerce qui les soignera pendant plusieurs années.

On a fait précéder cette vente d'une Kermesse pour les étrangers à la France. Ces fêtes nous paraissent avoir l'inconvénient de faire considérer le vin comme un produit de luxe réservé à une élite très riche, rare dans chaque nation.

Comme les prix deviennent prohibitifs pour l'exportation, peut-être les Français moyens pourront en boire dans quelques années.

En *1948*, il est probable que nous toucherons en mai seulement le fond de la pénurie alimentaire avec l'arrivée des légumes nouveaux.

Sauf pour la vigne, les récoltes ne peuvent être plus mauvaises qu'en 1947.

La sécheresse a contribué à améliorer la fertilité :

— en réservant une forte proportion des éléments des fumures ;

— en évitant la multiplication des mauvaises herbes ;

— en maintenant l'aération du sol et facilitant les labours et les semailles d'automne.

La sécheresse oblige les plantes pérennes à « foncer » leurs racines pour trouver de l'eau. En même temps elles absorbent les éléments minéraux d'un cube de terre plus grand.

Les luzernes, les arbres et la vigne ont ainsi leur nutrition assurée pour l'année suivante.

Pour les céréales, on a semé en France quelque 11 pour 100 de surface en plus qu'en automne 1946.

Jusqu'ici, l'hiver n'a été ni froid ni trop pluvieux, mais seulement couvert. Les blés sont beaux.

Les labours n'ont jamais été complètement suspendus.

Les semailles de printemps trouveront une terre bien préparée.

On désire de la neige pour protéger les blés en cas de retour du froid. Les gelées éventuelles de février toucheraient peu les plantes bien enracinées.

L'amélioration certaine des rendements des cultures annuelles aura pour résultat de sortir les Français de l'angoisse de la faim, angoisse qui conduit les consommateurs à offrir des prix exagérés, lesquels encouragent certains à servir d'intermédiaires ou de contrôleurs plutôt qu'à produire.

Nous ne parlons pas seulement des trafiquants du marché noir, mais de tous ceux qui prétendent juger des besoins et créent des privilégiés en retenant les papiers nécessaires pour se procurer la moindre chose.

Combien faudra-t-il d'années pour revenir en liberté à un équilibre provisoire, mais basé sur les lois naturelles.

Quand sentirons-nous les bienfaits de la paix ? Alors, poursuit Gresset d'après Virgile :

« Rien ne manquera au bonheur de la terre
La paix, au fond du Styx, replongera la guerre.
Féconde également pour tous ses citoyens,
La terre, en tous climats, produira tous les biens. »

Gurgy-sur-Yonne, janvier 1948.

Pierre LARUE.
Ingénieur agronome.

QUESTIONS DIVERSES

Rôle de la potasse en agriculture

Parmi les principaux éléments absorbés par la plante, il en est un qui joue un grand rôle : c'est la potasse.

Les plantes cultivées en absorbent des quantités importantes et son rôle se manifeste sous des formes très différentes.

Elle favorise notamment le grossissement des organes de réserve (carottes, betteraves, pommes de terre).

Elle favorise l'enrichissement des fruits en sucre (raisins, fruits) et augmente le poids spécifique des céréales.

La potasse favorise encore la résistance de la plante à la sécheresse, agissant par là à l'inverse du calcaire : alors que la potasse diminue la transpiration de la plante, le calcium, au contraire, l'active.

Lorsque ces deux corps se trouvent ensemble dans le sol, la potasse tend à freiner l'absorption de la chaux, d'où un certain effet dans les cas de chlorose (ce n'est cependant pas le remède absolu à la chlorose).

Si la potasse vient à se trouver dans le sol en quantité insuffisante pour satisfaire aux besoins de la plante, on observe alors des manifestations de cette insuffisance. Le cas le plus facile à observer est le manque de potasse chez la vigne, ce qui provoque le rougissement des extrémités des sarments à partir de la véraison. On remarque à cette époque que les feuilles, les extrémités de certains sarments prennent une teinte rouge foncée et la feuille se recroqueville, les bords se retroussant en dessous (rougeau vrai). Dans les cas moins marqués, on observe sur la feuille des taches brun chocolat, c'est la brunissure, autre signe du manque de potasse. On constate que, dans les vignes où l'on voit de nombreuses feuilles rouges, le raisin mûrit plus difficilement.

Chez la pomme de terre, on observe des troubles ayant une certaine ressemblance avec la dégénérescence.

Les céréales en absorbent également des quantités importantes.

On estime que 30 quintaux métriques de blé absorbent environ 120 kilos de potasse, soit l'équivalent de 250 kilos de chlorure de potasse.

De même le maïs, la pomme de terre enlèvent pour 30 quintaux 270 kilos de potasse (soit 540 kilos de chlorure).

On conçoit donc aisément que, à ce train-là, les sols s'épuisent s'ils ne sont pas fumés et que, d'autre part, un sol pauvre exige des fumures abondantes, donc coûteuses, et qu'il vaut mieux en faire une plantation forestière que d'y investir des sommes par trop élevées pour l'améliorer.

Les engrais potassiques aideront donc à maintenir des rendements intéressants dans les sols où la potasse est en quantité un peu faible, et surtout pour les cultures qui en sont gourmandes.

La potasse rencontre dans le sol un élément qui le retient énergiquement, au point de le soustraire parfois aux racines. Cet élément, c'est l'argile, ce qui explique pourquoi il a fallu dans certains cas des doses élevées et répétées de potasse pour obtenir des résultats culturaux (sols acides en particulier). Ce cas est assez rare, et les sols argileux passent pour être assez riches en potasse (ce qui n'est pas toujours exact d'ailleurs).

L'argile, par son action de rétention sur la potasse et par la difficulté qu'elle oppose à la circulation de l'eau, fait que, dans les sols argileux, il faudra employer les sels de potasse très tôt, voire à l'automne surtout pour la vigne et les arbres fruitiers, dont les racines sont profondes.

Dans les sols légers et granitiques, il faudra, au contraire, apporter les engrais potassiques vers la fin des pluies d'hiver afin d'éviter que les sels de potasse, très solubles, ne soient entraînés par les eaux et, de ce fait, perdus pour la culture envisagée.

Parmi les sels de potasse, il faut se souvenir que le chlorure de potassium tend à alléger les terres fortes ; le sulfate de potasse convient tout particulièrement à la vigne, aux arbres fruitiers, au tabac, et que les sylvinites sont à éviter dans les terres fortes qu'elles rendent plus collantes et plus lourdes du fait des sels de soude (chlorure de sodium) qu'elles contiennent, alors qu'au contraire elles tendent à donner un peu plus de corps aux terres légères.

Choisissez donc bien la nature de vos engrais potassiques, selon vos sols, le prix n'est pas tout et, outre le dosage en potasse, il faut tenir compte encore de l'action du sel employé sur l'état des terres.

A. André, Ingénieur agricole.

Chronique juridique

EXPLOITANTS AGRICOLES soumis au prélèvement exceptionnel

Un emprunt dont le produit sera affecté à la Reconstruction et à l'Equipement national est émis à partir du 15 janvier 1948.

Ouvert à toute personne désireuse de participer au relèvement du pays, il intéresse spécialement *les exploitants agricoles qui pourront, en apportant leur souscription à l'emprunt, s'exonérer du prélèvement exceptionnel de lutte contre l'inflation* institué par la loi du 7 janvier 1948. La présente notice renferme à leur intention des renseignements qui leur permettront de calculer le montant du prélèvement dont ils sont passibles et de se libérer de cette charge par une souscription équivalente.

I. — **Quels sont les exploitants agricoles passibles du prélèvement ?**

Sont assujettis au prélèvement les exploitants agricoles exerçant leur activité au 1er janvier 1948 :

1° Qui, n'ayant pas été soumis à l'impôt sur les bénéfices agricoles au titre de 1947, ont exploité en 1946 des terrains dont le revenu foncier imposable au 1er janvier 1948 s'élevait au moins à :

— 600 fr., s'il s'agit de *cultures spécialisées* ;

— 1.000 fr., s'il s'agit de *cultures non spécialisées*.

Le montant du revenu imposable est celui qui sert de base au calcul de l'impôt foncier et qui figure dans l'avertissement de 1947 relatif à cet impôt.

Toutefois, les cultivateurs qui n'ont pas été soumis à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole au titre de 1947 sont exemptés de tout prélèvement :

— lorsqu'ils ont subi, en 1946, du fait des calamités agricoles, des pertes justifiées et représentant en valeur au moins la moitié de leur récolte normale ;

— lorsque, ne se livrant qu'à des cultures non spécialisées, ils bénéficient de l'allocation temporaire aux vieux.

2° Qui ont été *soumis à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole au titre de 1947* (bénéfices de 1946).

II. — **Comment déterminer le montant du prélèvement ?**

1° *Exploitants agricoles non soumis à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole au titre de 1947, ayant cultivé en 1946 des terrains dont le revenu foncier imposable au 1er janvier 1947 était supérieur aux limites indiquées plus haut.*

Le montant du prélèvement est uniformément fixé à *5.000 francs.*

2° *Contribuables soumis à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole* au titre de 1947 (bénéfices de 1946).

Bénéfice imposable. — Le bénéfice imposable est égal au bénéfice net à raison duquel les intéressés ont été assujettis à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole au titre de 1947 (bénéfices de 1946), diminué d'un abattement de 10.000 francs.

Le montant du bénéfice imposable figure dans la colonne 4 de l'avertissement relatif aux impôts sur les revenus de 1947 (revenus de 1946), sur la ligne correspondant à la rubrique : *Impôt sur les bénéfices agricoles.*

Calcul du prélèvement. — Le montant du prélèvement est calculé sur la totalité du revenu imposable. Il est égal à :

— 50 % du bénéfice imposable lorsque ce bénéfice ne dépasse pas 20.000 francs ;

— 60 % du bénéfice imposable lorsque ce bénéfice est compris entre 20.001 et 30.000 francs ;

— 70 % du bénéfice imposable lorsque ce bénéfice est compris entre 30.001 et 40.000 francs ;

— 80 % du bénéfice imposable lorsque ce bénéfice est supérieur à 40.000 francs.

La somme obtenue est arrondie au multiple de 5.000 francs le plus rapproché, sans pouvoir, en aucun cas, être inférieure à 5.000 francs.

Exemple. — Soit un exploitant agricole qui a été assujetti en 1947 à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole d'après un bénéfice net de 44.000 francs.

Le montant du prélèvement applicable à ce contribuable se calculera comme suit :

Bénéfice net.	44.000 fr.
Abattement.	10.000 fr.
Bénéfice imposable.	34.000 fr.
Taux applicable.	70 %
Montant du prélèvement.	23.800 fr.
Montant du prélèvement après arrondissement.	25.000 fr.

Remarque. — *Cas des contribuables soumis à l'impôt général sur le revenu au titre de 1947.* — Pour ces contribuables, le prélèvement calculé suivant les indications ci-dessus constitue un minimum.

En effet, les personnes soumises, au titre de 1947 (revenus de 1946), à l'impôt général sur le revenu sont redevables d'un prélèvement spécial (voir la notice n° IV destinée aux contribuables bénéficiaires de certains revenus) lorsque le revenu ayant servi de base à cet impôt est supérieur à :

— 450.000 fr. pour les contribuables n'ayant pas d'enfant à charge ;
— 600.000 fr. pour ceux qui ont un ou deux enfants à charge ;
— 750.000 fr. pour ceux qui ont trois ou quatre enfants à charge ;
— 850.000 fr. pour ceux qui ont au moins cinq enfants à charge.

Le prélèvement calculé d'après le montant de l'impôt général n'est exercé que s'il est supérieur au montant du prélèvement dont le contribuable est redevable au titre de ses activités professionnelles (bénéfices industriels et commerciaux, bénéfices de l'exploitation agricole, bénéfices des professions non commerciales). Dans ce cas, le prélèvement concernant les activités professionnelles n'est pas demandé au contribuable.

III. — **Réductions en faveur de certaines catégories de contribuables.**

1° *Contribuables chargés de famille.* — Le montant total du prélèvement dont le contribuable est passible au titre de ses activités professionnelles est réduit de *5.000 francs* par enfant à charge à partir *du troisième.*

Cette réduction est portée à *10.000 francs* par enfant à charge à partir du *cinquième.*

Par exemple, un contribuable ayant six enfants à charge aura droit à une réduction de 30.000 francs (5.000 + 5.000 + 10.000 + 10.000).

Sont considérés comme étant à la charge du contribuable, à la condition de ne pas avoir de revenus distincts de ceux qui servent de base à l'impôt général de ce dernier :

— Ses enfants, s'ils sont âgés de moins de 21 ans ou s'ils sont infirmes. La limite d'âge de 21 ans peut être prolongée de cinq années au plus pour les enfants dont les études ont été retardées par des événements résultant des hostilités tels que refus du S. T. O., engagement dans les armées françaises et les organisations de la résistance ou internement consécutif à des actes de résistance ;

— Sous les mêmes conditions, les enfants recueillis par lui à son propre foyer.

C'est au *1er janvier 1948* qu'il convient de se placer pour déterminer si les enfants peuvent être regardés comme se trouvant à la charge du contribuable au sens des dispositions rappelées ci-dessus.

2° *Sinistrés.* — Les particuliers titulaires de la carte de sinistré et qui sont passibles, au titre de leur activité professionnelle, d'un prélèvement total *égal ou inférieur à 30.000 francs,* bénéficient d'une réduction *de 50* % du dit prélèvement.

Exemple. — Si le contribuable visé plus haut, passible d'un prélèvement de 25.000 francs pour un bénéfice de 44.000 francs avait eu quatre enfants à charge et s'il avait été titulaire de la carte de sinistré, son prélèvement eût été réduit de la manière suivante :

Prélèvement déjà calculé.	25.000 fr.
A déduire pour les 3e et 4e enfants.	10.000 fr.
Reste.	15.000 fr.
Réduction de 50 % au titre de sinistré. . . .	7.500 fr.
Net.	7.500 fr.

Montant définitif du prélèvement après arrondissement. . . . . 5.000 fr.

IV. — **Les exploitants agricoles peuvent se libérer du prélèvement en participant à l'emprunt.**

On est exonéré du prélèvement quand on souscrit à la première tranche de l'emprunt pour une somme au moins égale à ce prélèvement.

Lorsque celui-ci n'excède pas 15.000 francs, l'exonération est acquise si l'on souscrit à l'emprunt en une seule fois pour la totalité du prélèvement avant le 13 mars 1948.

Si le montant du prélèvement est supérieur à 15.000 francs, chaque tranche de l'emprunt correspond à un tiers du prélèvement. On peut donc se libérer en souscrivant à chaque tranche pour le tiers du prélèvement.

Lorsque ce tiers ne correspond pas exactement à un multiple de 5.000 francs, la souscription à chacune des deux premières tranches peut être arrondie au multiple de 5.000 francs immédiatement inférieur.

Mais, dans ce cas, la souscription à la troisième tranche devra être complétée de telle sorte que le total des sommes souscrites soit au moins égal au montant du prélèvement.

Il est possible de souscrire à la première ou à la deuxième tranche de l'emprunt pour une somme supérieure au tiers du prélèvement. L'excédent peut alors être reporté sur la tranche suivante.

Par contre, si on laisse passer une tranche sans y souscrire ou en souscrivant pour une somme inférieure au tiers du prélèvement arrondi comme il est dit plus haut, il n'est pas possible de compenser l'absence ou l'insuffisance de la souscription par une souscription plus élevée à l'une des tranches suivantes.

V. — **Dispositions diverses.**

Rôles et contentieux. — En cas d'absence ou d'insuffisance de souscription à l'emprunt, le montant définitif du prélèvement sera déterminé par l'Administration et compris dans un rôle recouvré par le percepteur. Il devra être payé en totalité le 31 mai 1948 ou le dernier jour du mois suivant celui de la mise en recouvrement du rôle, lorsque cette mise en recouvrement sera postérieure au 30 avril 1948. Les sommes qui n'auront pas été versées en temps utile seront majorées de 10 %.

Les rôles du prélèvement seront établis et les réclamations présentées, instruites et jugées comme en matière d'impôts sur les revenus.

Cas des contribuables qui n'auraient pas encore été imposés au titre de 1947. — Les personnes physiques ou morales dont le prélèvement est assis sur des bénéfices ou des revenus de 1946 imposables au titre de 1947 et pour lesquels les rôles afférents à ces bénéfices ou revenus n'auraient pas été mis en recouvrement avant le 15 janvier 1948, disposeront, même après la clôture de la troisième tranche, d'un délai de deux mois à compter de la mise en recouvrement du rôle les concernant pour souscrire à l'emprunt.

Rappels d'imposition. — Dans le cas de rappels d'imposition résultant d'une dissimulation, il pourra être appliqué au montant du prélèvement une majoration de 25 %.

Non déduction du prélèvement pour l'assiette des impôts sur les revenus. — Le montant du prélèvement n'est pas déductible pour l'établissement des impôts sur les revenus.

BULLETIN COMMERCIAL

Marché des vins. — La hausse se confirme.

MÉTROPOLE. — AUDE. — **Carcassonne.** — 10 à 12°, 310 à 300 fr. le degré-hecto, taxe agricole en plus.

Lézignan-Corbières. — 10 à 12°, 310 à 300 fr. le degré-hecto, nu, taxes en plus.

GARD. — **Nimes.** — 305 à 320 fr. le degré-hecto, nu, taxes en sus.

HÉRAULT. — **Béziers.** — *Rouge* 9°5 à 11°5, 310 à 302 fr. le degré-hecto.

Rosé 11 à 11°5, 310 à 350 fr. le degré-hecto.

Blanc 11 à 12°, 300 à 350 fr. le degré-hecto (taxe de solidarité en plus).

Montpellier. — *Rouge* 10 à 10°5, 300 fr., nu, tous frais en sus.

Rosé 10 à 11°, 300 à 295 fr., nu, tous frais en sus.

Blanc 10 à 11°5, 300 à 290 fr., nu, tous frais en sus.

Olonzac. — Cave coopérative La Serre-Oupia, 11 à 11°5, autour de 34 fr. le litre, tous frais en sus.

Cave coopérative Olonzac-Minervois, 11°, autour de 34 fr. 65 le litre, tous frais en sus.

Sète. — Vins de pays, 307 à 313 fr. le degré-hecto, nu.

Vins d'Algérie, 12 à 11°, 340 à 350 fr. ; 12 à 14°, 340 à 360 fr., nus, quai Sète.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — 10°5 à 12°, 320 à 310 fr.

ALGÉRIE. — Rouge de régions délimitées, 12°5 à 14°, 275 à 310 fr.

Rouge consommation courante, premier choix : 11 à 13°, 270 à 300 fr. ; deuxième choix : 11 à 11°5, 260 à 270 fr.

Blanc de rouge : 12°5, 275 fr. ; 11 à 12°, 260 à 270 fr.

Blanc de blanc : 11°5 à 13°, 270 à 300 fr.

Oran. — Premier choix : 300 à 330 fr. ; deuxième choix : 250 à 270 fr.

Soufre et Sulfate de cuivre

(*B. O. S. P.* du 7 janvier 1948)

Soufre aux 100 kilos par 5.000 kilos minimum :

brut	1.043 fr.
trituré	1.363 fr.
sublimé	1.658 fr.
fleur de soufre	1.678 fr.
soufre en canon	1.578 fr.

Entre 1.050 et 5.000 kilos, majoration de 7 fr. 50 aux 100 kilos ; pour livraison inférieure à 1.050 kilos, majoration de 15 fr.

Sulfate de cuivre, aux 100 kilos par 4.000 kilos minimum :

gros cristaux	3.369 fr.
menus cristaux	3.351 fr.
neige	3.399 fr.

Entre 1.000 et 4.000 kilos, majoration de 50 fr. aux 100 kilos ; au-dessous de 1.000 kilos, majoration de 100 fr. aux 100 kilos.

Sur la campagne 1946-1947, les prix ont doublé.

S. N. C. F.

La S. N. C. F. communique : Par suite de la suppression du train 2922 le dimanche, l'acheminement des voyageurs à destination ou en provenance des gares de Pravlons et de Baluzus sera assuré exceptionnellement ce jour-là par le train 9956 MV, qui s'arrêtera à ces gares.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES

PRODUITS SPIC

Tous Produits Insecticides, Anticryptogamiques et Œnologiques

Traitement d'Hiver de la Vigne

CONTRE la Pyrale et Esca (Apoplexie)

Par le **PYRALUMNOL**

CONTRE Cochenilles

Par le **SPICANTHROL**

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES

SIÈGE SOCIAL : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (5e)

USINE et SERVICES COMMERCIAUX : **BEAUCAIRE** (Gard). - Tél. 41

AGENT DÉPOSITAIRE : Louis **BALLARD**, 1, rue Collot, **MONTPELLIER** - Téléphone 60 60

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

1 PORC GRATIS vivant castré franco crédit

4 pour 6000 frs et 8 p. 9950 frs

300 porcs à vendre depuis 800 frs

Ecrire : **VALADE**, moutons, **SARLAT**

LES PÉPINIÈRES

CI. LETOURNEAU

à **BURGY** (Saône-et-Loire)

Etablissement de viticulture bien connu

FONDÉ EN 1901

Doivent leur renommée à la qualité et à la parfaite authenticité de leurs produits

TOUTES LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE VIGNE :

Cépages Français, Vinifera pour la Cuve et la Table ;

— Hybrides greffés et Racinés ;

— Racinés porte-greffes ;

— Boutures greffables et Plantations.

GROS, DÉTAIL, EXPORTATION

Références en toutes régions viticoles

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PÉPINIÈRES RICHTER

FONDÉES EN 1882

MONTPELLIER
59, Avenue du Pont-Juvénal

BÉZIERS
109, Avenue G.-Clémenceau

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
Boîte postale N° 29 — NARBONNE

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS,** et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-

Ne cherchez plus!
Un seul soufre permet de soufrer en sulfatant: c'est **SOUFRALO**

Seul Soufralo se mélange parfaitement à la Bouillie sans dépôt, sans grumeaux, sans mousse.
Seul il n'engorge jamais les appareils quelle que soit la dose utilisée. Au contraire la Bouillie, plus mouillante, passe mieux et marque mieux.
Pour soufrer en sulfatant, par tous les temps, n'employez que Soufralo. Car c'est - de plus - le seul soufre mouillable qui soit à la fois " activé " et " curatif ".
Contre l'oïdium, même déclaré : Soufralo... exclusivement.

SOUFRALO

ROGER SIMONNOT
6, Quai de l'Avenir - SÈTE

Pépinières Aimé LACROIX, à ALBON (Drôme)

Offre bas prix Racinés et Boutures Seibel 7053, 5455, 4986, 5409, 11803, Baco n° 1
Coudere 7120, Seyve-Villard 5.276, 12-375, 15-151, 18-283, 18-315, 23-501

-:- ARBRES FRUITIERS PRIX COURANT SUR DEMANDE -:-

Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES

(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

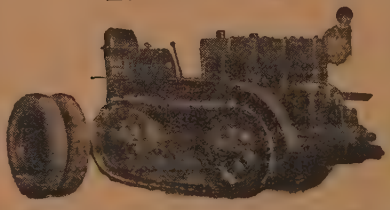
ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, LYON
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66

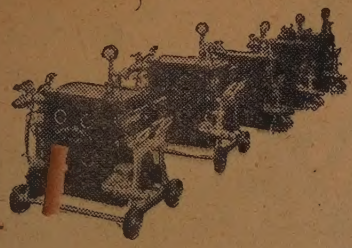


incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

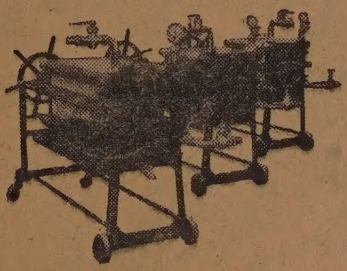
Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à BETHEL. - Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON



FILTRES
A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES
FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

CONTRE L'OIDIUM

PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 20 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

Toutes Variétés
de Vignes

•

Vignes françaises
Producteurs directs racinés
Hybrides greffés
Variétés de Table
Porte-greffes racinés

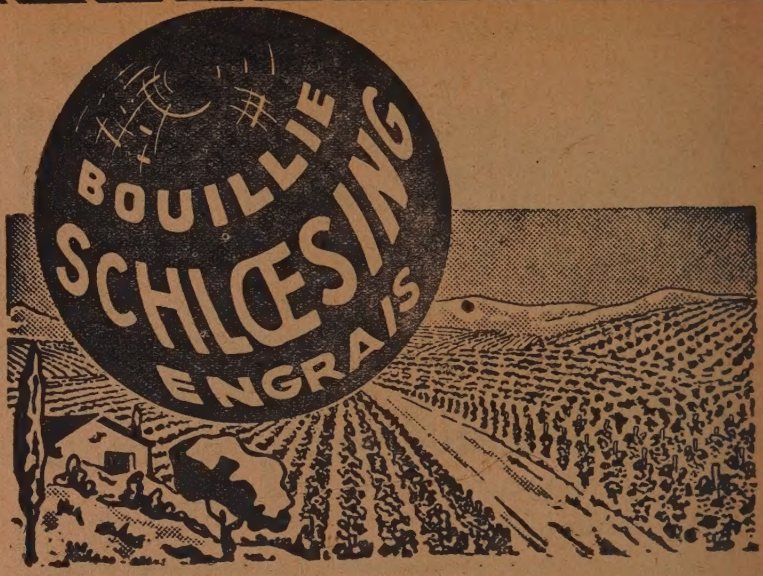
E. LEMERLE

67, Route de Clisson, 67

NANTES

(Loire-Inférieure)

REPRÉSENTANTS DEMANDÉS



Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

vendent :

VITRIOLINE Traitement des semences contre la CARIE

SOUFRE **GLORIA** DISQUES & BOUGIES pour méchage

PYRALION contre Pyrale et Esca

etc...

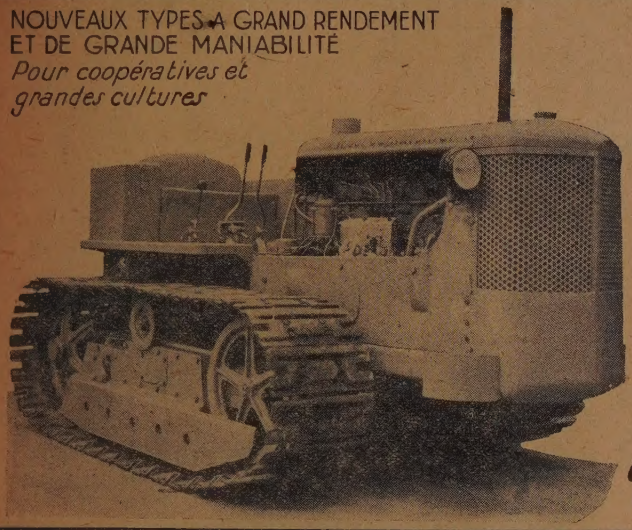
en attendant de pouvoir offrir librement à nouveau :

SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Conseil d'Administration : MM. E. VERMOREL, F. BLAYAC, BARON DE BOIXO, W. BONNARD. *Directeur de la publication :* E. DEGRULLY.

Tract Continental DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



3 Types:

1er
TRACT 45 "LABOUR"
48 CV A LA BARRE

2e
TRACT 45 (2 MODÈLES)
A VOIE ETROITE DIT "VIGNERON"
A VOIE LARGE DIT "STANDARD"
32 CV A LA BARRE

3e
TRACT 47 "LABOUR"
58 CV A LA BARRE

Nous Consulter

ETS RICHARD FRÈRES 17 A 21, RUE DE St CYR, LYON
TÉL : BURDEAU 75-53.75-54

S. A. DES MATIÈRES COLORANTES
& PRODUITS CHIMIQUES DE St-DENIS
69, rue de Miromesnil. — PARIS (8e)

PRODUITS ORGANIQUES DE SYNTHÈSE
ANTIPARASITAIRES
pour
VERGERS — VIGNOBLES
POTAGERS — CÉRÉALES
PETITE ET GRANDE CULTURE

Pour vos Vignes :
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs
VERMOREL
PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

Ne perdez plus de Volailles
Ne perdez plus de Lapins
TRAITEMENTS PRÉVENTIFS
ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS
DES MALADIES DE LA BASSE-COUR
VACCINS — SÉRUMS
LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ
Séro-agglutination -- Recherches microscopiques
AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement)
Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,
VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

VICTORIN CHAVE & Fils
PÉPINIÉRISTES, GROS ET DÉTAIL
1ers CHOIX - GREFFES - RACINÉS
BOUTURES - PÉPINIÈRES
CARPENTRAS (VAUCLUSE)
— REPRÉSENTANTS DEMANDÉS —

1 PORC GRATIS vivant sevré franco castré
4 pour 6 00 fr. et 8 pour 9350 fr. franco.
300 porcs et moutons **A VENDRE** depuis 800 fr.
Venir choisir. Tarif gratis. Ecr. : Porcherie
DENAC, Assier (Lot).

Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

vendent :

VITRIOLINE Traitement des semences contre la CARIE

SOUFRE GLORIA DISQUES & BOUGIES pour méchage

PYRALION contre Pyrale et Esca

etc...

en attendant de pouvoir offrir librement à nouveau :

SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Conseil d'Administration : MM. E. VERMOREL, F. BLAYAC, BARON DE BOIXO, W. BONNARD. *Directeur de la publication :* E. DEGRULLY.